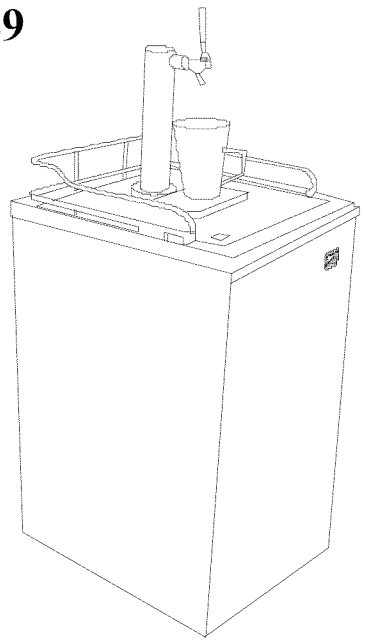
Kenmore®

BEER COOLER

Use & Care Guide

Model: 91589



CAUTION:
BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL SAFETY RULES AND OPERATING INSTRUCTIONS.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.sears.com

Kenmore

Table Of Contents

SAFETY PRECAUTIONS 1
General Safety....1
Warranty....2
CO2 (Carbon Dioxide) Gas Safety....3
UNPACKING AND ACCESSORIES INVENTORY 3
PARTS AND FEATURES....3
PROPER LOCATION....4
ELECTRICAL CONNECTIONS 4
ASSEMBLY INSTRUCTIONS 4
Installing the Casters....4
Installing the Guardrail....4
Installing the Beer Tap....5
Tapping the Beer Keg (Single-Valve Type Barrel)....5
Important Safety Message for Draft Beer Dispensing....6
OPERATING YOUR BEER DISPENSER 6
Dispensing the Beer....6
Understanding Beer Temperature....6
Understanding the Temperature Control Setting....6
Normal Operating Sounds....6
BEER SERVING GUIDE 7
Beer Serving Tips....7
What a 1/2 Barrel Keg (Full Keg) of Beer Gives You....7
Tips for Cleaning Beer Glasses....7
2 Simple Tests for Cleaning Beer Glasses....7
ENERGY SAVING TIPS 7
PROPER CARE AND CLEANING OF THE BEER DISPENSER 7
Installing the Cleaning Kit....7
Cleaning and General Maintenance....7
TROUBLESHOOTING GUIDE....8
WARRANTY 12

Serial & Model Number

Thank you for purchasing our Kenmore product. This easy-to-use manual will guide you in getting the best use of your beer dispenser. Remember to record the model and serial number. They are on a label in back of the unit.

Model number _____

Serial number _____

Date of purchase _____

SAFETY PRECAUTIONS

Read all of the instructions before using this appliance. When using this appliance, always exercise basic safety precautions, including the following:

1. Use this appliance only for its intended purpose as described in this operation manual.
2. This appliance must be properly installed in accordance with the installation instructions before it is used. See the installation section for more details.
3. This appliance must be connected to a proper electrical outlet with the correct electrical supply. Proper grounding must be ensured to reduce the risk of shock and fire.
4. Do not cut or remove the grounding plug! If you do not have a three-prong electric receptacle outlet in the wall, have a certified electrician install the proper outlet. The wall receptacle must be properly grounded.
5. Never unplug your appliance by pulling on the power cord. Always grasp the plug firmly and pull straight out from the outlet.
6. Immediately replace worn power cords, loose plugs and power outlets.
7. To reduce the risk of electric shock or fire, do not use extension cords or adapters to connect the unit to an electrical power source.
8. Unplug your appliance before cleaning or making any repairs.
9. We suggest that a certified technician perform the service if for any reason this product requires service.
10. If your old appliance is being discarded, we recommend that you remove the door and leave the helves in place. This will reduce the possibility of danger to children.
11. This appliance should not be recessed or built into an enclosed cabinet. It is designed for freestanding installation only.
12. Do not operate your appliance in the presence of explosive fumes.
13. Do not tamper with the controls.
14. Do not operate this appliance unless all enclosure panels are properly in place.
15. Do not operate this appliance when parts are missing or broken.
16. Do not use this appliance for commercial use.
17. This appliance is designed for indoor use only and should not be used outdoors.
18. To reduce the risk of injury, do not allow children to play in or on the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
19. The appliance door must be closed during operation. Do not leave the door open when children are near the dispenser.

Warranty Statement

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

If this appliance is ever used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

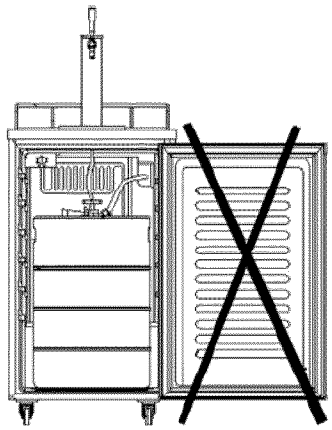
This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

DANGER!

Risk of child entrapment! Before throwing away your old appliance, remove the door so that children may not easily become trapped inside.



Unpacking and Accessories Inventory

1. Remove all packing materials. This includes the foam base and all adhesive tape holding the accessories both inside and outside.
2. Inspect and remove any remaining packaging, tape or printed materials before turning on the beer dispenser .

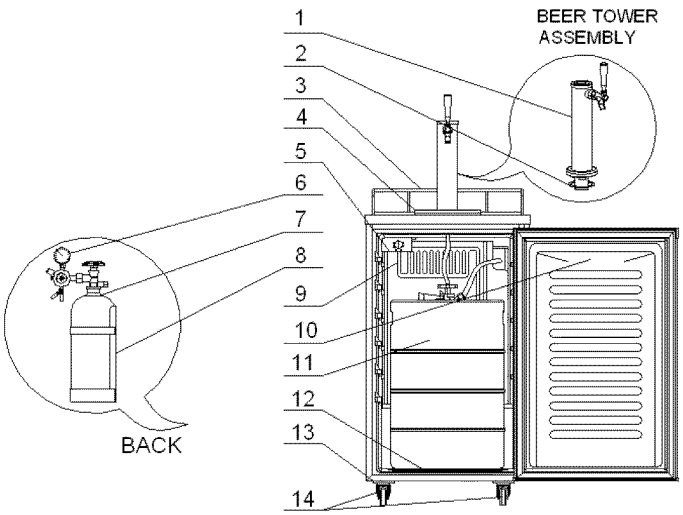
Note: Allow the beer dispenser to stand in an upright position for 2 hours before turning on the power.

Check all supplied accessories in the carton to be sure that all pieces are present and in good condition. A checklist of accessories is listed below for your reference.

1. Beer Tower
2. Plastic Gasket
3. Safety Guard Raid
4. Drip Tray
5. Adjustable Thermostat
6. CO2 Regulator
7. CO2 Gas Cylinder
8. CO2 Gas Cylinder Support
9. Evaporator
10. Reversible Door
11. Beer Keg (not included)
12. Metal Plate
13. Metal Washers (2)
14. Casters with Lock (4)

Important Safety Precautions of CO2 (Carbon Dioxide) Gas

1. CO2 gas can be dangerous! CO2 cylinders contain high-pressure compressed gas, which can be hazardous if not handled properly. Make sure you read and understand all the procedures for the CO2 cylinders before installation.
2. Always connect the CO2 cylinder to a regulator! Failure to do so may cause an explosion resulting in possible death or injury when the cylinder valve is opened.
3. Never connect the CO2 cylinder directly to the product container.
4. Always follow the correct procedures when changing cylinders.
5. Never drop or throw a CO2 cylinder.
6. Always keep CO2 cylinders away from heat. Store extra cylinders in a cool place (preferably 70°F). Securely fasten with a chain in an upright position when storing.
7. Always ventilate and leave the area immediately if CO2 leakage has occurred!
8. Always check the D.O.T. (Department of Transport) test date on the cylinder neck before installation. If it has been over 5 years, do not use. Return the cylinder to your gas supplier.
9. Never connect a product container unless there are at least two safety devices in the pressure system: one on the CO2 regulator and the other on the product container or in the pressure gas line



Proper Location

- To ensure that your beer dispenser works at the maximum efficiency it was designed for, install it in a location where there is proper air circulation, plumbing and electrical connections.
- Choose a location where the beer dispenser will be away from heat and will not be exposed to direct sunlight.
- This beer dispenser is designed for **indoor use only** and should not be used outdoors.
- This beer dispenser is a freestanding design and should not be placed in a built-in or recessed area.

The following dimensions are the recommended clearances around the beer dispenser.
Sides.....3/4" (19mm)
Back.....1" (25mm)

Assembly Instructions

Read carefully and understand all installation instructions before installing the beer dispenser. If after completing the process you are still unsure whether the beer dispenser has been properly installed, we recommend that you contact a qualified installer.

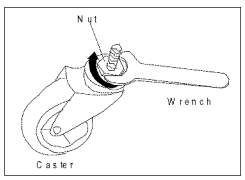
Installing the Casters

Follow the steps below to install the casters.

1. Empty the inside of the cabinet completely and lay the beer dispenser down sideways. We recommend that you place a piece of cardboard or cloth underneath the cabinet to prevent dents or scratches to the cabinet.

2. Insert the casters into the holes on the bottom corners of the cabinet. Tighten each caster by turning the nut clockwise with the wrench provided.

3. Once all four casters have been tightened evenly, stand the cabinet in an upright position.



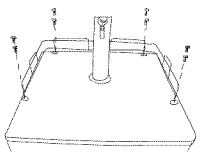
Installing the Guardrail

Follow the steps below to install the guardrail on the worktop.

1. Place the guardrail on top of the cabinet.

2. Align all holes of the guardrail with the holes of the cabinet.

3. Secure the guardrail to the cabinet.



ELECTRICAL CONNECTIONS

Grounding Instructions

- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord containing a grounding wire and a grounded plug. The plug must be inserted into an outlet that is properly installed and grounded.

- Improper use of the plug may result in the risk of electric shock.

- Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood or if in doubt as to whether the appliance has been properly grounded.

Wiring Requirements

This appliance must be plugged into a 15Amp, 115 Volt, 60Hz GROUNDED OUTLET.

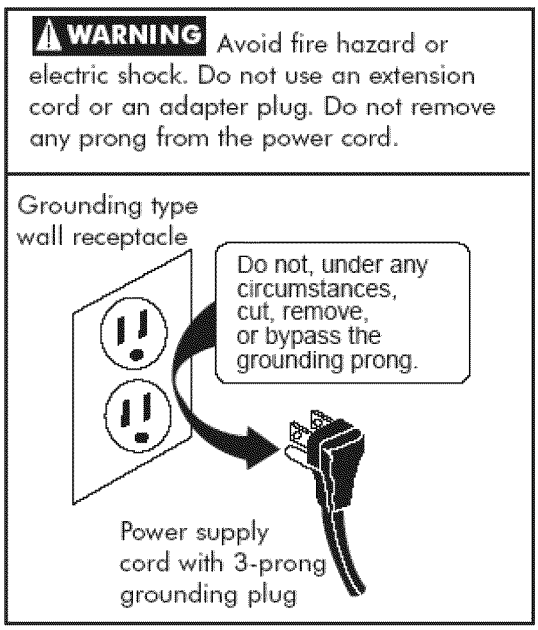
Note: Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong outlet.

Extension Cords

We do not recommend the use of an extension cord with this unit.

Power Interruptions

Occasionally, there may be power interruptions due to thunderstorms or other causes. Remove the power cord from wall outlet when a power outage occurs. When power has been restored, re-plug the power cord into wall outlet.


WARNING Avoid fire hazard or electric shock. Do not use an extension cord or an adapter plug. Do not remove any prong from the power cord.
Grounding type wall receptacle
Do not, under any circumstances, cut, remove, or bypass the grounding prong.
Power supply cord with 3-prong grounding plug

Assembly Instructions

Installing the Beer Tap

Follow the steps below to install the beer tap.

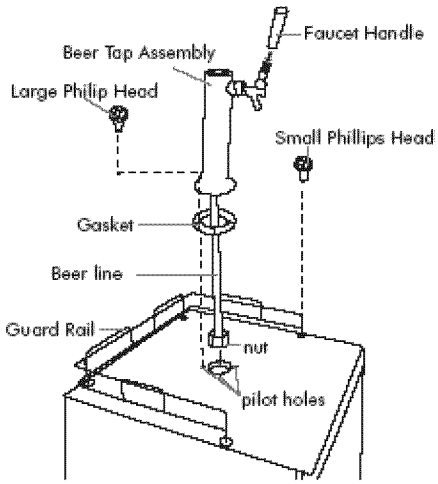
1. First, remove the cabinet tap hole cover located on the worktop. Firmly grasp cover, twist and pull upward.

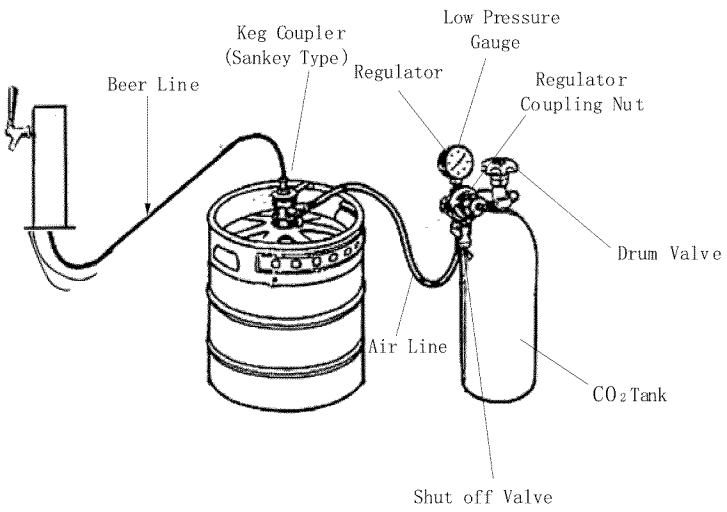
Note: Store this plug in a safe place as it will be required when converting the beer dispenser into a beverage center.

2. Remove the top plug by twisting and pulling out. Save plug for later use if you decide to convert the unit to an all refrigerator unit.

3. Unravel the beer line (clear hose) from the tower and insert the beer line and nut through the uncovered hole on the top of the unit.

4. Lock the beer tower assembly to the top and make sure to position the beer faucet so it is aligned with the cabinet front (6 o'clock position). You accomplish this by aligning the bottom of the beer tower to the 3 grooves on the top cabinet and tighten by hand clockwise to properly lock.





Installation Instructions

Note: Your CO_2 cylinder is shipped empty to avoid any possible accidents during transportation. When you purchase the first keg of beer, have your CO_2 cylinder filled by your local compressed gas supplier. (See Welding Supply in Yellow Pages)

Tapping the Beer Keg (Single Valve Type Barrel)

Your beer dispenser comes with an American Tap made by the Banner Company.
This brand name is the most widely used in the United States. Before purchasing a keg, check with your beer distributor to make sure that an American Sankey tap can be used.

For European draft beer a European Sankey Tap is required. Please call the Banner Equipment Company Toll-Free at 1 (800) 621 4625 for more information.

Remove and identify the following components from the parts box:

1. (1) CO_2 Regulator – single gauge
2. (1) CO_2 Tank – 5 pound - EMPTY
3. (1) Keg couplers – American **Type**)
4. (2) White plastic squeeze clamps
5. (1) 4 foot long red hose

BE SURE THAT BEFORE INSTALLATION YOU HAVE FILLED YOUR TANK WITH GAS

WARNING!

CO_2 can be dangerous! CO_2 cylinders contain high-pressured gas, which can be hazardous if handled improperly.

Follow the steps below to tap the keg of beer.

1. Make sure the black handle of the keg coupler is in the closed (up) position before installing it on the beer keg. Insert the keg coupler into the locking neck of the beer keg and turn clockwise ¼-turn to lock it into position. (see fig. 1)

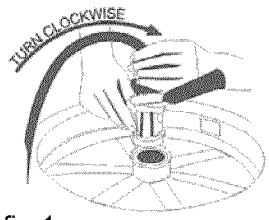


fig.1

2. Attach the open end of the red air hose line to the hose barb connection on the keg coupler. Next, secure the hose by using the remaining self-locking plastic snap-on clamp to ensure that there are no leaks. Secure the clamp tightly with pliers. (see fig. 2)

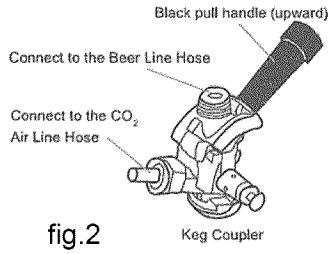


fig.2

Tapping the Beer Keg (Single Valve Type Barrel)

3. It is very important that the black rubber washer be installed inside the wing nut before connecting the beer line to the keg coupler. Remove the black rubber protective cap located on top of the keg coupler and screw the wing nut with the rubber washer on to the keg coupler. Hand-tighten firmly.
(see fig. 3)

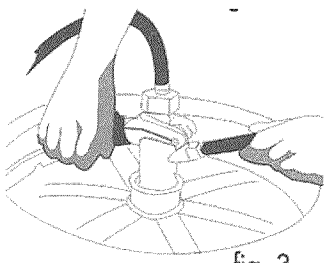


fig. 3

4. Make sure the beer tower faucet is in the closed (faucet handle pointing straight back) position before connecting the keg coupler and the beer keg. To secure the tank connection, pull the keg coupler out and push down until it locks into position. Listen for the click of the pull handle when it shifts into the final downward position.
(see fig. 4)

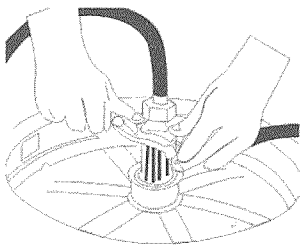


fig. 4

Important Safety Message for Draft Beer Dispensing

Important Safety Message for Draft Beer Dispensing

When CO_2 is used for draft beer dispensing, the system must be adequately protected against excessive pressure build-up. This is accomplished by the already installed two safety devices with adequate relief capacity in the system.

Safety devices are installed in the following places:
A. On or immediately downstream from the CO_2 regulator.
B. On the keg coupler.

Dispensing Beer

Follow the steps below to dispense beer.

1. Make sure that the beer dispenser is plugged in properly to a 120V, 60Hz,15 Amp grounded AC outlet.

2. Place the drip tray under the beer faucet.

3. Open the beer faucet by pulling the tap towards you quickly and completely to dispense the beer.

Note: If for any reason the beer does not come out of the tap, refer to the Trouble-shooting guide at the end of this manual.

4. Increase the pressure if the beer runs too slowly. At the correct pressure and temperature, a 10oz. glass should be filled in 5 seconds.

5. Hold the glass steady at a 45°angle. When it is 2/3 full, start straightening the glass. Proper foam should be a tight creamy head and the collar on an average glass should be 3/4" to 1" high.

Note: It is normal to see condensation forming on the outer surface of the faucet. It is caused by the difference in temperature between the cold beer and the inner surfaces of the faucet when beer is flowing through the line.

Operating Your Beer Dispenser

Understanding Beer Temperature

• The recommended temperature for serving chilled beer is between 34°F and 38°F. To maintain this temperature in average room conditions of 70°F, set the thermostat to "Normal."

Note: During the summertime when temperatures are warmer, we recommend that you adjust the control to a cooler setting accordingly.

• Select and maintain the proper temperature inside the refrigerator cabinet.
This is necessary for maintaining the flavor freshness of beer.

• The best temperature for storing a keg is between 38°F and 40°F.

• Excessively cold or warm temperatures inside the refrigerator cabinet may cause a loss of flavor.

Understanding the Temperature Control Setting

The temperature control is located at the front of the unit on the top left-hand corner. After turning the unit on, you must wait 24 hours for the unit to cool properly. You may then adjust the temperature setting based on your needs and preferences.

Automatic Defrosting

It is not necessary to defrost the beer dispenser/refrigerator. Ice that has deposited on the evaporator is automatically defrosted when the compressor cycles off. The defrosted water collects in the water collection tray at the rear of the unit and evaporates.

Understanding Normal Operating Sounds

• Bubbling or gurgling sounds and slight vibrations are the result of the refrigerant circulating through the cooling coils.

• Sizzling or popping sounds occur during the automatic defrost cycle.
• Dripping sounds occur as ice melts from the evaporator and flows into the water collection tray during the automatic defrost cycle.
• Cracking or popping sounds are caused by the expanding and/or contracting of the cooling coils during the automatic defrost cycle.

Usable Keg Size Combinations:

1) 1/4 barrel kegs
2) 1/6 barrels kegs (narrow)
3) 1/4 barrel (slim) keg
4) 1/2 barrel keg

Beer Serving Tips

The following tips will help you serve the perfect beer.
Before serving beer from the tap, check for the following:

• Cleanliness • Temperature • CO_2 pressure

Beer Serving Guide

Tips for Cleaning Beer Glasses

For the freshest flavor, it is important to serve beer in clean glasses. For your convenience, the following tips explain how to properly clean beer glasses before serving beer.

• Do not wash beer glasses together with glasses that have contained milk or any other fatty substance.

• An excessive amount of germicide build-up will also leave a fatty film on the glasses, which may cause flat beer.

• Wash glasses thoroughly with a good detergent to remove all fatty substances (i.e. lipstick).

• Do not use soap.

• Do not wipe glasses dry. Allow glasses to air-dry by placing them on a wire rack or on corrugated metal.

• Rinse in fresh cold water just before serving beer. It is best to serve beer in a wet glass.

Two Simple Tests for Clean Beer Glasses

1. Wash the glasses using your usual method. Immerse the glass heel first in clean water. Empty the glass. If water droplets cling to the glass or if spots appear on the glass while pouring, the glass has not been cleaned properly. A clean glass should air-dry crystal clear.

2. Again, wash the glass using your usual method. Pour out the water and then shake salt into the wet glass. If salt does not cling to the entire inside wall of the glass and clear unsalted spots remain, the glass is not clean.

Energy Saving Tips

Follow the energy-saving tips below for optimum efficiency.

• Limit the opening and closing of the door on hot and humid days. When you open the door, close it quickly to prevent hot air from entering.

• Check regularly for proper air circulation around the unit to make sure that the unit receives sufficient airflow.

• Keep the door gasket clean and straight to ensure a proper seal. If the door gasket is not sealed properly, hot air may easily enter into the unit, making the interior temperature warmer. The compressor must then run continuously to keep the unit cool, thus making the energy consumption very high and inefficient.

Note: Replace a damaged door gasket to restore energy efficiency.

Proper Care and Cleaning of the Beer Dispenser

WARNING!

To avoid electric shock, always unplug your beer dispenser before cleaning. Failure to do so may result in possible death or injury.

CAUTION!

Before using cleaning products, always read and follow the manufacturer's instructions and warnings to avoid personal injury and product damage.

Cleaning and General Maintenance

General Interior and Exterior Cabinet Cleaning

1. Prepare a cleaning solution of 3-4 tablespoons of baking soda mixed with warm water. Use a sponge or soft cloth dampened with the cleaning solution to wipe down the interior and exterior surfaces of the cabinet.

2. Rinse with clean, warm water and dry with a soft cloth.

Note: Do not use harsh chemicals, abrasives, ammonia, chlorine bleach, concentrated detergents, solvents or metal scouring pads. Some of these products may dissolve, damage and/or discolor the cabinet finish.

Door Gasket Cleaning

1. Clean the door gasket with a damp cloth every three months. The gasket must be kept clean and pliable to ensure a proper seal.
2. Petroleum jelly applied lightly to the hinge side of the gaskets will keep the gasket pliable and ensure a good seal.

Cleaning Behind the Beer Dispenser

We recommend that you clean the rear of the refrigerator at least twice a year.

Note: Some operating environments may require more frequent cleaning.

Use a vacuum or a brush to clean the coils.

Troubleshooting Guide

How do I replace an empty CO_2 tank?

1. Close tank drum valve by turning clockwise.
2. Unscrew adjustment Set Screw (counter-clockwise) as far as it will go and close shut off valve.
3. Remove regulator from empty tank.
4. Remove dust cap from the new full tank. Open and close drum valve quickly to blow of the dust from the outlet.
5. With drum valve in closed position, reattach regulator to the tank. Be sure to check the washer, which is pre-installed on the CO_2 regulator.
6. Open drum valve all the way. (This is important because this drum valve seals in two places.)
7. Readjust regulator pressure by turning set screw and open shut off valve.
8. Tank Information: Tank must always be fastened in the upright position.

It takes about 1/2 lb. of CO_2 to dispense 1/2 barrel keg of beer.
A 5 lb. CO_2 tank should dispense between 8-10 ½ barrel kegs or 18-20 ¼ barrel kegs.
Full weight of 5 lb. tank is appx. 17 ½ lbs.

KEG CONNECTIONS

When dispensing beer into the glass, if you find that the beer is Cloudy, Flat, Bubbly, Off-Taste, Sour, Wild or Tail-End Beer, refer to some of the following hints.

Troubleshooting Guide

Condition	Cause	Correction
Cloudy Beer		
The beer in the glass appears hazy, and not clear.	Excessively low temperatures may cause hazy or cloudy beer, particularly when the beer lies in the cold coil for long periods of time. The beer faucet was only opened partially.	Make certain that the lines are thoroughly cleaned and then raise the temperature slightly. Open the faucet quickly and completely. • Replace any worn washers and parts in the faucet when necessary to allow the faucet to be fully opened.
Loose Foam		
Large soap-like bubbles that settle quickly.	This is generally the same as the Flat Beer condition. See the Flat Beer causes above.	

Troubleshooting Guide

Condition	Cause	Correction
Flat Beer		
Beer lacks its usual brewery-fresh flavor. The foamy head disappears quickly.	The glass is greasy.	• Do not wash beer glasses together with glasses that have contained milk or any other fatty substance. An excessive amount of germicide build-up may also leave a fatty film, which will cause beer to go flat. • It is preferable to steam and sterilize glasses where health laws permit. • Wash glasses thoroughly with a good detergent to remove all fatty substances (i.e. lipstick). • Do not use soap. • Do not wipe the glasses dry. Permit glasses to air-dry by placing them on a wire rack or on corrugated metal. • Rinse the glasses in fresh cold water just before serving beer. It is best to servebeer in a wet glass.
	Improper drawing of beer into the glass.	• Open the faucet quickly and completely. • Proper foam should be a tight creamy head. The collar on the average glass should be 3/4" to 1" high. Beer drawn without head has the appearance of being flat.
	Not enough pressure	• Increase the pressure if beer runs too slowly. The correct flow should fill a 10oz. glass in 5 seconds. • Check the pressure source to determine whether there are obstructions in the air line. • Replace a sluggish air source or the CO2 regulator and gauge. • The tank pressure must always be higher than the pressure used on the keg. • Always apply pressure to the keg before drawing beer.

Troubleshooting Guide

Condition	Cause	Correction
General Recommendations for Off-Taste Beer: Beer lines should be flushed after each keg is emptied. Maintain fresh, clean, sanitary conditions around the dispenser. Smoke, cooking odors and disinfectants will harm the taste and flavor of beer. These conditions, as described, may come from an air source or from actual contact with the glass when drawing beer.		
Off-Taste Beer		
Often bitter and bitey; sometimes completely lacking in flavor and zest. May also have an oily or foul odor, which carries an unpleasant taste.	Improper cleaning of the tap.	• Brush and clean the tap properly. It should be scoured using a detergent, then rinsed clean.
	Contaminated gas line.	• Gas line should be examined. If contaminated, it should be replaced.
	Improper type of gas line	• A rubber hose will absorb and retain odors. Be sure you are using the hoses supplied with your unit.
Sour Beer		
Beer tastes and smells extremely yeasty or moldy.	Improper transporting of beer kegs. Beer that is delivered on an open truck during high summer temperatures may start a secondary fermentation process.	• If possible, have beer kegs delivered in a closed, refrigerated truck. If an open truck is used, cover beer kegs with tarpaulin for protection against summer heat and warm air.
Tail-End Beer		
Beer draws well at the beginning of the keg. Towards the bottom, it becomes flat. This is more likely to occur when beer turnover is slow.	Where air is used as a pressure source, air replaces the CO2 in beer, causing flat beer. This problem is not evident when beer is being drawn rapidly.	• Whenever possible, use CO2 Gas as a pressure source.

Troubleshooting Guide

Condition	Cause	Correction
Wild Beer		
Beer that is either all foam, or too much foam and not enough liquid.	Improper drawing of beer into the glass.	• Open the faucet quickly and completely. • Proper foam should be a tight, creamy head, and the collar on the average glass should be 3/4" to 1" high.
	Yeast growth or other obstructions in the faucet, which is usually caused by a non-refrigerated faucet. Worn faucet parts and worn faucet washers.	• Check for, and replace any kinked, dented, or twisted lines from the barrel to the faucet. • Examine for frayed coupling washers behind the faucet that may cause an obstruction.
	The beer was stored in an area that is not cold enough and has thus become warm.	• Keep kegs of beer refrigerated at all times at 40°F or below all year round!
	Too much pressure.	• First, check the source of pressure to make sure it is working. Then adjust the pressure to suit a properly balanced system. The correct beer flow should fill a 10oz. glass in 5 seconds at the proper temperature.
	Excessive amounts of CO2.	• Adjust the CO2 pressure to as low as possible. However, the applied pressure must remain slightly higher than the internal pressure of the beer. No more than 8 lbs. should be applied. The proper amount should be between 6 - 9 psi/lbs. • The colder the beer and the higher the applied CO2 pressure, the more rapid the absorption of CO2 by the beer. This over-carbonates the beer, causing Wild Beer. • Check the pressure regulators periodically to ensure that the operating pressures remain constant.
	Not enough pressure or no pressure at all.	• Check for defective air vents. • Always turn the pressure on before drawing beer.
	An old keg of beer which has not been stored in cool temperatures has been used.	• If beer has been allowed to stand in warm temperatures beyond 45°F for an excessive length of time, it may begin a secondary fermentation. Store beer at 40°F or below all year round.

MASTER PROTECTION AGREEMENTS

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore®product is designed and manufactured for years of dependable opera-tion. But like all products, it may require preventive maintenance orrepair from time to time. That' s when having a Master ProtectionAgreement can save you money and aggravation. The Master Protection Agreement also helps extend the life of yournew product.
Here' s what the Agreement includes:

Parts and labor needed to help keep products operating prop–erly **under normal use,** not just defects. Our coverage goes **wellbeyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage— **real protection**.

☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians,** which means someone you cantrust will be working on your product.

☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often asyou want us, whenever you want us.

☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product iffour or more product failures occur within twelve months.

☑ **Product replacement** if your covered product can' t be fixed.

☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – noextra charge.

☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone sup–port from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner' s manual."

☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.

☑ **$250Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.

☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.

☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that ittakes for you to schedule service. You can call anytime day or night,or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you can-cel for any reason during the product warranty period, we will providea full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Kenmore

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and home solutions advice:

manage my home

www.managemyhome.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER[MC]

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

®Registered Trademark / ™ Trademark / ℠ Service Mark of Sears Brands, LLC
®Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / ℠ Marca de Servicio de Sears Brands, LLC
[MC] Marque de commerce / [MD] Marque dpose de Sears Brands, LLC

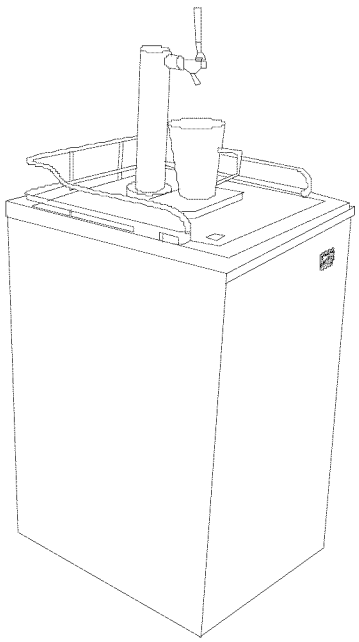
© Sears Brands, LLC

Kenmore®

ENFRIADOR DE CERVEZA

Guía de uso y cuidado

Modelo: 91589



PRECAUCIÓN:
ANTES DE SU USO, POR FAVOR LEA Y CUMPLA CON TODAS LAS NORMAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 EE.UU.
www.sears.com

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.....1
Seguridad general.....1
Garantía.....2
Seguridad del gas CO2 (Dióxido de carbono) 3
DESEMBALAJE E INVENTARIO DE ACCESORIOS.....3
PARTES Y FUNCIONES.....3
UBICACIÓN ADECUADA.....4
CONEXIONES ELÉCTRICAS.....4
INSTRUCCIONES DEL MONTAJE.....4
Instalación de las roldanas.....4
Instalación de canilla dispensadora.....4
Instalación de barandilla.....4
Vaciado del tonel de cerveza (barril de una sola válvula).....5
Mensaje de seguridad importante en el abastecimiento de la cerveza de barril 5
OPERACIÓN DEL DISPENSADOR DE CERVEZA.....6
Abastecimiento de la cerveza.....6
Comprensión de la temperatura de la cerveza.....6
Comprensión del ajuste de control de temperatura.....6
Sondas operativas normales.....6
GUÍA PARA SERVIR LA CERVEZA.....7
Pautas para servir la cerveza.....7
Que le brinda ½ tonel de cerveza (barril lleno) 7
Pautas para la limpieza de copas de cerveza.....7
2 pruebas simples para la limpieza de copas de cerveza.....7
PAUTAS DE AHORRO DE ENERGÍA.....7
CUIDADO Y LIMPIEZA ADECUADOS DEL DISPENSADOR DE CERVEZA.....7
Instalación del kit de limpieza.....7
Limpieza y mantenimiento general.....7
GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....8
GARANTÍA.....12

Número de serie & modelo

Gracias por adquirir nuestros productos Kenmore. Este práctico manual lo orientará en una mejor utilización de su dispensador de cerveza. Recuerde registrar el modelo y número de serie. Estos se encuentran en una etiqueta en la parte trasera de la unidad.

Número de modelo

Número de serie

Fecha de adquisición

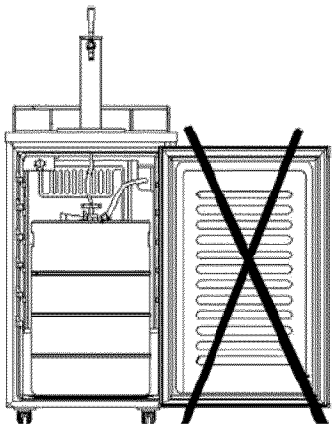
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este dispositivo. Cuando utilice este artefacto, ejercite siempre las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Utilice este artefacto sólo para su finalidad prevista como se describe en este manual operativo.
2. Este artefacto debe estar correctamente instalado de conformidad con las instrucciones de instalación antes de su uso. Remítase a la sección de instalación para más detalles.
3. Este artefacto debe estar conectado a una toma de corriente adecuada con el suministro eléctrico correcto. Se debe asegurar una correcta descarga a tierra para reducir el riesgo de descarga eléctrica e incendio.
4. ¡No cortar ni quitar el enchufe de puesta a tierra! Si usted no cuenta con una toma de de pared de receptáculo eléctrico de tres contactos, que un electricista calificado instale la toma adecuada. El receptáculo de pared debe estar debidamente enterrado.
5. Nunca desconecte el dispositivo tirando del cable de alimentación. Siempre sujete el enchufe firmemente y jale hacia afuera de la toma.
6. Reemplace inmediatamente los cables de alimentación gastados, enchufes sueltos y tomas de corriente.
7. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica o incendio, no utilice cables de extensión o adaptadores para conectar la unidad a una fuente de energía eléctrica.
8. Desenchufe su dispositivo antes de limpiar o hacer cualquier reparación.
9. Sugerimos que un técnico certificado realice el mantenimiento si por alguna razón este producto lo requiere.
10. Si se encuentra desechando su dispositivo viejo, le recomendamos que quite la puerta y deje las mitades en su lugar. Esto reducirá la posibilidad de peligro para los niños.
11. Este artefacto no debe ser empotrado o integrado en un armario cerrado. Está diseñado para la instalación independiente solamente
12. No utilice el aparato en la presencia de vapores explosivos.
13. No altere los controles.
14. No utilice este aparato a menos que todos los paneles del recinto se encuentren correctamente en su lugar.
15. No utilice este aparato cuando faltan partes o están rotas.
16. No utilice este aparato para uso comercial
17. Este aparato está diseñado para uso bajo techo solamente y no debe utilizarse a la intemperie.
18. Para reducir el riesgo de lesiones, no permita que los niños jueguen en o sobre el aparato. Una estrecha supervisión es necesaria cuando el aparato se usa cerca de niños.
19. .La puerta del artefacto debe estar cerrada durante la operación. No deje la puerta abierta cuando los niños están cerca del dispensador.

¡PELIGRO!

¡Riesgo de trampa infantil! Antes de desechar su viejo artefacto, quite la puerta para que los niños no queden fácilmente atrapados en su interior.



Desembalaje e inventario de productos

1. Quite todos los materiales de embalaje. Esto incluye la base de goma espuma y toda la cinta adhesiva que sostiene los accesorios, tanto dentro como fuera.
2. Inspeccione y elimine cualquier resto de material embalaje, cinta o material impreso antes de encender el dispensador de cerveza

.

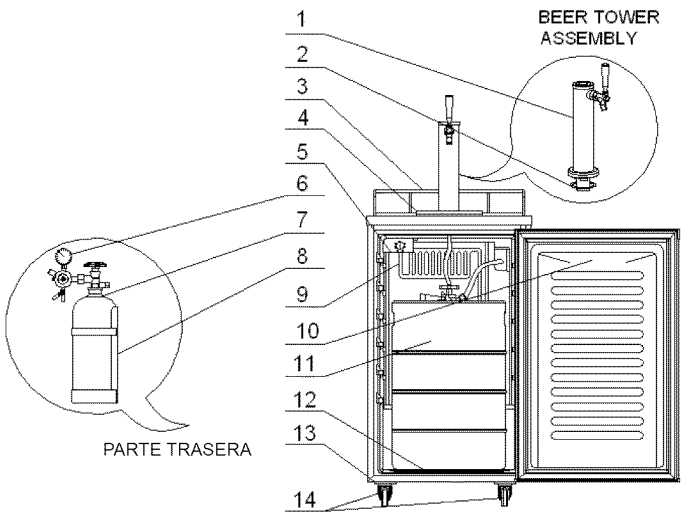
Aviso: Permitir que el dispensador de cerveza se encuentre de pie en posición vertical durante 2 horas antes de encenderlo.

Revisar todos los accesorios suministrados en el embalaje para asegurarse de que todas las piezas estén presentes y en buenas condiciones. A continuación se enumeran una lista de accesorios para su referencia.

1. Torre cervecera
2. Junta de plástico
3. Traba de seguridad
4. Cubeta de desescarcha
5. Termostato ajustable
6. Regulador de CO2
7. Cilindro de CO2
8. Soporte del cilindro de CO2
9. Evaporador
10. Puerta reversible
11. Barril de cerveza (no incluido)
12. Placa de metal
13. Arandelas de metal (2)
14. Roldanas con bloqueo (4)

Precauciones de seguridad importantes sobre el gas CO2 (Dióxido de carbono)

1. ¡El CO2 puede ser peligroso! Los cilindros de CO2 poseen gas comprimido de alta presión, que pueden ser peligrosos si no se manipulan adecuadamente. Asegúrese de leer y comprender todos los procedimientos para los cilindros de CO2 antes de la instalación.
2. ¡Conecte siempre el cilindro de CO2 a un regulador! No hacerlo puede provocar una explosión que resulte en muerte o lesiones posibles cuando se abre la válvula del cilindro.
3. Nunca conecte el cilindro de CO2 directamente en el envase del producto.
4. Cumpla siempre con los procedimientos correctos al cambiar los cilindros.
5. Nunca deje caer ni tire un cilindro de CO2.
6. Mantenga siempre los cilindros de CO2 lejos del calor. Almacene los cilindros en un lugar fresco (preferentemente 70°F). Sujete con seguridad con una cadena en una posición vertical al guardar.
7. ¡Ventile y abandone siempre el área de inmediato si se han producido fugas de CO2!
8. Revise siempre la fecha de la prueba del D.O.T. (Departamento de Transporte) en el cuello del cilindro antes de la instalación. Si han pasado más de 5 años, no lo utilice. Regresa el cilindro a su proveedor de gas.
9. Nunca conecte un contenedor de producto a menos que haya al menos dos dispositivos de seguridad en el sistema de presión: uno sobre el regulador de CO2 y el otro en el envase del producto o en la línea de presión de gas.



Ubicación adecuada

- Para asegurarse de que su dispensador de cerveza funcione en la máxima eficiencia para la que fue diseñado, instálelo en un lugar donde haya circulación de aire adecuada, fontanería y conexiones eléctricas.
- Elija un lugar donde el dispensador de cerveza se encuentre lejos del calor y no esté expuesto a la luz solar directa.
- Este dispensador de cerveza está diseñado **solo para uso bajo techo** y no debe usarse al aire libre.
- Este dispensador de cerveza es un diseño independiente y no debe ser colocado en un área integrada o empotrada.

Las siguientes dimensiones son las distancias recomendadas en torno al dispensador de cerveza
Lados.....3/4" (19mm)
Parte trasera.....1" (25mm)

Instrucciones del montaje

Lea y comprenda cuidadosamente todas las instrucciones de instalación antes de instalar el dispensador de cerveza. Si después de completar el proceso todavía no está seguro si el dispensador de cerveza se ha instalado correctamente, le recomendamos que se comunique con un instalador calificado.

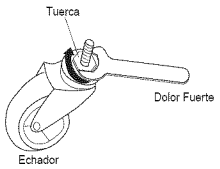
Instalación de las ruedas

Siga los siguientes pasos para instalar las ruedas.

1. Vacíe el interior del gabinete completamente y coloque el dispensador de cerveza de costado. Le recomendamos que coloque un pedazo de cartón o tela debajo del gabinete para evitar abolladuras o arañazos en el gabinete.

2. Inserte las ruedas en los agujeros en las esquinas inferiores del gabinete. Apriete cada rueda girando la tuerca hacia la derecha con la llave provista.

3. Una vez que las cuatro ruedas se han reforzado de manera uniforme, coloque el gabinete en posición vertical



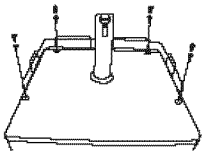
Instalación de la barandilla

Siga los siguientes pasos para instalar la barandilla de protección en la encimera

1. Coloque la barandilla de protección en la parte superior de la encimera

2. Alinee todos los agujeros de la barandilla con los agujeros del gabinete.

3. Asegure la barandilla al gabinete con ocho pernos.



CONEXIONES ELÉCTRICAS

Instrucciones de descarga a tierra

- Este artefacto debe estar conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la tierra reduce el riesgo de choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este artefacto está equipado con un cable que contiene un cable de descarga a tierra y un enchufe conectado a tierra. El enchufe debe insertarse en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

- El uso incorrecto del enchufe puede provocar el riesgo de descarga eléctrica

- Consulte a un electricista o a técnico de mantenimiento calificado si las instrucciones de puesta a tierra no se entienden completamente o si tiene alguna duda sobre si el artefacto ha sido debidamente conectado a tierra.

Requisitos de cableado

Este artefacto debe estar conectado a una TOMA A TIERRA de 15Amp, 115 Voltios, y 60 Hz

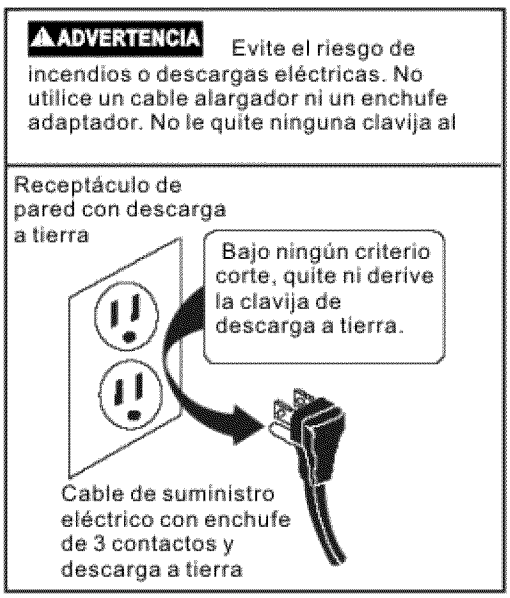
Nota: Cuando encuentra una toma de corriente estándar de dos contactos, es responsabilidad y obligación del consumidor el reemplazarla por una toma de tres contactos adecuadamente conectada a tierra.

Cables de extensión

No recomendamos el uso de un cable de extensión con esta unidad.

Interrupciones de energía

En ocasiones, puede haber interrupciones de energía debido a tormentas eléctricas o por otras causas. Retire el cable de alimentación del tomacorriente de pared, cuando ocurra un apagón. Cuando de haya restaurado la energía, vuelva a conectar el cable de alimentación al enchufe de pared


ADVERTENCIA Evite el riesgo de incendios o descargas eléctricas. No utilice un cable alargador ni un enchufe adaptador. No le quite ninguna clavija al
Receptáculo de pared con descarga a tierra
Bajo ningún criterio corte, quite ni derive la clavija de descarga a tierra.
Cable de suministro eléctrico con enchufe de 3 contactos y descarga a tierra

Instrucciones de montaje

Instalación de la grifo de cerveza

Siga los siguientes pasos para instalar la grifo.

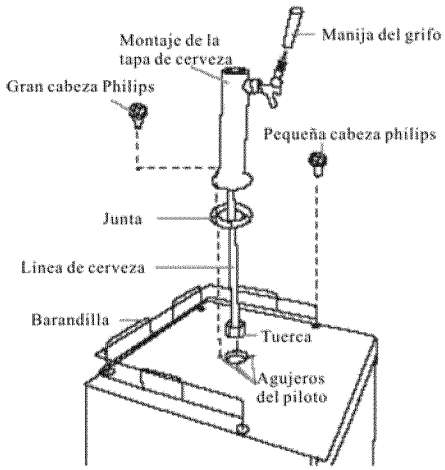
1. En primer lugar, quitar la tapa del agujero de la grifo del gabinete situada en la encimera. Sujete firmemente la tapa, gire y jale hacia arriba.

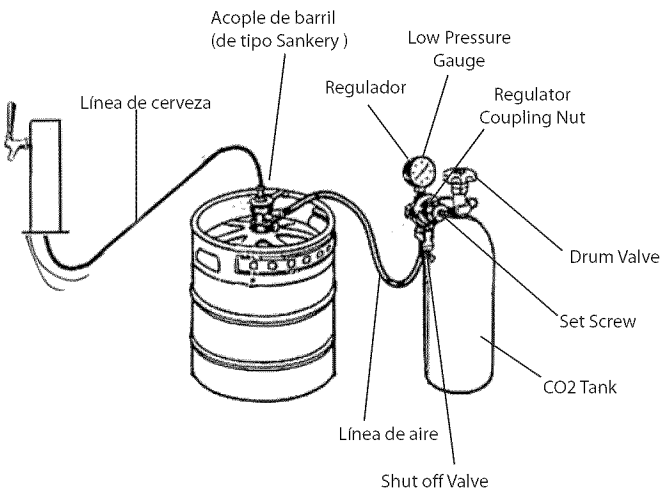
Aviso: Guarde este tapón en un lugar seguro, ya que será necesaria cuando convierta el dispensador de cerveza en un enfriador de bebidas.

2. Retire el tapón superior girando y jalando hacia fuera. Guardar el tapón para su uso posterior, si decide convertir la unidad en una unidad refrigeradora.

3. Quite la línea de cerveza (manguera transparente) de la torre e inserte la línea de cerveza y la tuerca a través del agujero descubierto en la parte superior de la unidad.

4. Bloquee la estructura de la torre de cerveza a la parte superior y asegúrese de posicionar la canilla de cerveza para que quede alineada con la parte frontal del gabinete (posición de las 6 en punto). Esto se logra mediante la armonización de la parte inferior de la torre de cerveza con las 3 ranuras en el gabinete y apretando con la mano en sentido horario para bloquear correctamente.





Instrucciones de instalación

Aviso: El cilindro de CO2 se envía vacío para evitar posibles accidentes durante el transporte. Cuando adquiere el primer barril de cerveza, haga que su proveedor local de gas comprimido llene el cilindro de CO2. (Véase la sección de suministro de soldaduras en las Páginas Amarillas)

Accionamiento de la grifo del barril de cerveza (Barril de una sola válvula)

Su dispensador de cerveza viene con una grifo americana fabricada por la compañía Banner.
Esta marca es la más utilizada en los Estados Unidos. Antes de comprar un barril, consulte con su distribuidor de cerveza para asegurarse de poder utilizar una grifo americana Sankey.

Para la cerveza de barril Europea se requiere una grifo Sankey Europea. Por favor llame al número gratuito de la compañía de Equipos Banner al 1 (800) 621 4625 para más información

Retire e identifique los siguientes componentes de la caja de piezas:

1. (1) Regulador de CO2 – UN SOLO CALIBRE
2. (1) Tanque de CO2 - £ 5 - VACÍO
3. (1) Acopladores de barril- tipo americanos)
4. (2) Abrazaderas de compresión de plástico blanco
5. (1) 4 metros de manguera larga de color rojo

AEGÚRESE DE HABER LLENADO SU TANQUE DE GAS ANTES DE LA INSTALACIÓN

¡ADVERTENCIA!

¡El CO2 puede ser peligroso! Los cilindros de CO2 poseen gas de alta presión, que puede ser peligroso si no se manipula adecuadamente.

Siga los siguientes pasos para accionar la canilla del barril de cerveza.

1. Asegúrese de que el mango negro del acoplador del barril está en posición cerrada (arriba) antes de instalarlo en el barril de cerveza. Inserte el acoplador de barril en el cuello de bloqueo del barril de cerveza y gire ¼ de vuelta hacia la derecha para encajar en posición. (ver fig. 1)

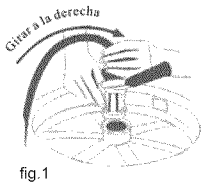
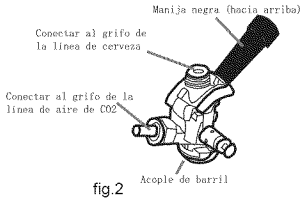


fig.1

2. Conecte el extremo abierto de la línea de aire de la manguera roja a la conexión dentada de la manguera del acople del barril. A continuación, asegure la manguera utilizando la abrazadera a presión de plástico restante para asegurar que no existan fugas. Asegure la abrazadera firmemente con unas pinzas. (ver fig. 2)


Manija negra (hacia arriba)
Conectar al grifo de la línea de cerveza
Conectar al grifo de la línea de aire de CO2
Acople de barril
fig.2

Accionamiento de la canilla del barril de cerveza (Barril de una sola válvula)

3- Es muy importante que la arandela blanca siga siendo instalada en el acople del barril antes de conectar la línea de cerveza al acople del barril de cerveza. Atornille la tuerca en la parte inferior de la manguera transparente en el acople del barril de cerveza. Apriete manualmente con firmeza. (ver fig. 3)

4-Asegúrese de que la canilla que se encuentra en la torre cervecera esté cerrada (mango de la canilla apuntando hacia atrás) antes de conectar el acople del barril y el barril de cerveza. Para asegurar la conexión del tanque, jale del acople del barril y empuje hacia abajo hasta que encaje en su posición. Escuche el clic de la empuñadura cuando se coloque en posición descendente final.
(ver fig. 4)

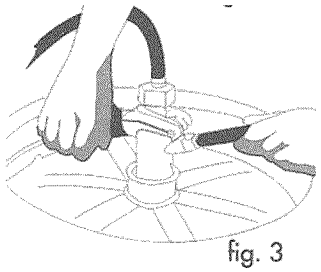


fig. 3

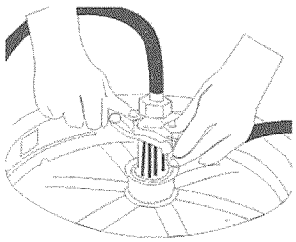


fig. 4

Mensaje de seguridad importante para el dispensado de cerveza de barril

Cuando el CO2 se utiliza para dispensar la cerveza, el sistema debe estar adecuadamente protegido contra la acumulación de presión excesiva. Esto se gracias a los dos dispositivos de seguridad ya instalados con capacidad de alivio adecuado en el sistema.

Los dispositivos de seguridad son instalados en los siguientes lugares:
A. En o inmediatamente debajo del regulador de CO2.
B. En el acople del barril de cerveza.

Dispensado de cerveza

Siga los siguientes pasos para dispensar la cerveza.

1. Asegúrese de que el dispensador de cerveza está enchufado correctamente a una toma de CA de 120V, 60Hz y 15 Amp con descarga a tierra.

2. Coloque la bandeja de goteo bajo la canilla de cerveza.

3. Abra la canilla de cerveza jalando en forma rápida y completa hacia usted para dispensar la cerveza.

Nota: Si por alguna razón la cerveza no sale de la canilla, consulte la Guía de Solución de problemas al final de este manual.

4. Aumente la presión si la cerveza corre con demasiada lentitud. A la presión y la temperatura adecuadas, un vaso de 10 oz debe llenarse en 5 segundos.

5. Mantenga el vaso firme en un ángulo de 45°. Cuando se encuentre 2/3 lleno, comience a enderezarlo. La espuma adecuada debe ser una espuma cremosa y el cuello de un vaso medio debería ser de 3/4" a 1" de alto.

Nota: Es normal ver la formación de vaho en la superficie exterior del grifo. Esto es producto de la diferencia de temperatura entre la cerveza fría y la superficie interna del grifo cuando la cerveza fluye a través de la línea.

Funcionamiento de su dispensador de cerveza

Comprensión de la temperatura de la cerveza

• La temperatura recomendada para servir cerveza refrigerada es entre 34° y 38°F. Para mantener esta temperatura en condiciones ambiente promedio de 70°F, establezca el termostato en "Normal."

Nota: Durante el verano cuando las temperaturas son superiores, recomendamos ajustar el control en un punto más frío.

• Seleccione y mantenga la temperatura adecuada dentro del gabinete del refrigerador.
Esto es necesario para mantener la frescura del sabor de la cerveza.

• La mejor temperatura para almacenar un barril es entre 38° y 40°F.

• Temperaturas de frío o calor excesivo dentro del gabinete del refrigerador pueden ocasionar la pérdida de sabor.

Comprensión de la configuración de control de temperatura

El control de temperatura se ubica en el frente de la unidad en la esquina superior izquierda. Después de encender la unidad, debe esperar 24 horas para que la unidad se enfríe adecuadamente. Luego puede ajustar la configuración de temperatura en base a sus necesidades y preferencias.

Descongelamiento automático

No es necesario descongelar el dispensador/refrigerador de cerveza. El hielo depositado en el evaporador se descongela automáticamente cuando el compresor realiza su ciclo. El agua descongelada se acumula en la bandeja de recolección de agua en la parte posterior de la unidad y se evapora.

Comprensión de las sondas de operación normal

• Sonidos de burbujeo o ebullición y leves vibraciones son el resultado de la circulación del refrigerante por las serpentinas de refrigeración.

• Se producen sonidos de silbido o estallido durante el ciclo de descongelado automático.
• Se producen sonidos de goteo cuando el hielo se derrite del evaporador y fluye en la bandeja de recolección de agua durante el ciclo de descongelado automático.
• Los sonidos de rajadura o explosión son ocasionados por la expansión y/o contracción de las serpentinas de refrigeración durante el ciclo de descongelado automático.

Combinaciones de tamaño de los barriles utilizables:

1) Barriles de 1/4
2) Barriles de 1/6 (angostos)
3) Barriles de 1/4 (delgados)
4) Barriles de 1/2

Los siguientes consejos lo ayudarán a servir la cerveza perfecta. Antes de servir cerveza de la canilla, verifique lo siguiente:

• Limpieza • Temperatura • Presión de CO_2

Guía para servir la cerveza

Consejos para limpiar los vasos de cerveza

Para obtener un sabor más fresco, es importante servir la cerveza en copas limpias. Para su conveniencia, los siguientes consejos explican cómo limpiar adecuadamente las copas de cerveza antes de servir la cerveza.

• No lave las copas de cerveza junto con copas que han contenido leche u otra sustancia grasa.

• Una cantidad excesiva de acumulación de germicida también dejará una película grasa en las copas, que puede ocasionar una cerveza sin espuma.

• Lave las copas cuidadosamente con un buen detergente para eliminar todas las sustancias grasas (por ej, lápiz labial).

• No utilice jabón.

• No seque las copas con un paño. Permita que las copas se sequen al aire colocándolas sobre un bastidor de alambre o sobre metal corrugado.

• Enjuague en agua fría y limpia antes de servir la cerveza. Es mejor servir la cerveza en una copa húmeda.

Dos pruebas simples para copas limpias de cerveza

1. Lave las copas utilizando su método habitual. Sumerja el pie de la copa primero en agua limpia. Vacíe la copa. Si hay gotas de agua colgando de la copa o si aparecen manchas en la copa al verter el agua, la copa no ha quedado completamente limpia. Una copa limpia debe secarse al aire y quedar transparente.

2. Nuevamente, lave las copas utilizando su método habitual. Vierta el agua y luego sacuda sal en la copa húmeda. Si la sal se aferra a toda la pared interior de la copa y permanecen puntos sin sal, la copa no está limpia.

Pautas de ahorro de energía

Observe los siguientes consejos para el ahorro de energía para una mayor eficiencia.

- Limite la apertura y cierre de la puerta en días cálidos y húmedos. Cuando abre la puerta, ciérrela rápidamente para impedir el ingreso de aire caliente.

- Verifique regularmente la circulación adecuada de aire alrededor de la unidad para asegurarse de que la unidad recibe un flujo de aire suficiente.

- Mantenga limpia y derecha la junta de la puerta para asegurar un cierre adecuado. Si la junta de la puerta no sella adecuadamente, el aire caliente puede ingresar fácilmente en la unidad, calentando la temperatura interna. El compresor entonces debe funcionar de forma continua para mantener refrigerada la unidad, elevando así el consumo de energía y volviéndolo ineficiente.

Cuidado y limpieza adecuados del dispensador de cerveza

Limpieza y mantenimiento general

Limpieza general del interior y exterior del gabinete

1. Prepare una solución de limpieza de 3-4 cucharadas de bicarbonato de sodio mezclado con agua tibia. Utilice una esponja o paño suave humedecido con la solución de limpieza para limpiar la superficie interior y exterior del gabinete.

2. Enjuague con agua limpia y tibia y seque con un paño suave.

Nota: No utilice productos químicos fuertes, abrasivos, amoníaco, lavandina con cloro, detergentes concentrados, solventes ni esponjas metálicas. Algunos de estos productos pueden disolver, dañar y/o decolorar el acabado del gabinete.

Limpieza de la junta de la puerta

1. Limpie la junta de la puerta con un paño húmedo cada tres meses. La junta se debe mantener limpia flexible para garantizar un sellado adecuado.
2. La aplicación de vaselina sobre el lado de las bisagras de las juntas mantendrá las juntas flexibles y garantizará un sellado adecuado.

Limpieza detrás del dispensador de cerveza

Recomendamos limpiar la parte posterior del refrigerador al menos dos veces al año.

Nota: Algunos ambientes de operación pueden requerir una limpieza más frecuente.

Utilice una aspiradora o un cepillo para limpiar las serpentinas.

¡ADVERTENCIA!

Para evitar descargas eléctricas, siempre desenchufe el dispensador de cerveza antes de limpiar. Su omisión puede resultar en posible muerte o lesiones.

¡PRECAUCIÓN!

Antes de utilizar productos de limpieza, siempre lea y siga las instrucciones y advertencias del fabricante para evitar lesiones a las personas y daños al producto.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Cómo puedo reemplazar un tanque de CO2 vacío?

1. Cierre la válvula del tambor del tanque girando en sentido horario.
2. Desenrosque el tornillo de fijación (hacia la izquierda) y cierre la válvula de cierre.
3. Retire el regulador del tanque vacío.
4. Retire la tapa guardapolvos del nuevo tanque lleno. Abra y cierre la válvula del tambor rápidamente para soplar el polvo de la toma.
5. Con la válvula del tambor en posición cerrada, vuelva a conectar el regulador al tanque. Asegúrese de revisar la arandela, que está pre-instalada en el regulador de CO2.
6. Abra la válvula del tambor totalmente. (Esto es importante porque esta válvula del tambor se sella en dos lugares.)
7. Reajuste la presión del regulador girando el tornillo de fijación y abriendo la válvula de cierre.
8. Información del tanque: El tanque siempre debe fijarse en posición vertical.

Toma aproximadamente 1/2 libra de CO2 el dispensar 1/2 barril de cerveza.
Un tanque de 5 lb. de CO2 debe dispensar barriles de entre 8-10½ o 18-20¼.
El peso total de un tanque de 5 lb. es de aprox. 17 libras y media.

CONEXIONES DEL BARRIL
Cuando dispense cerveza en el vaso, si nota que la cerveza está turbia, sosa, burbujeante, desabrida, ácida o fuerte, remítase a algunos de los siguientes consejos.

Guía de solución de problemas

Condición	Causa	Corrección
Cerveza opaca		
La cerveza en la copa se ve opaca y no transparente.	Temperaturas excesivamente bajas pueden ocasionar que la cerveza se vuelva opaca, especialmente cuando la cerveza permanece en la serpentina fría por períodos prolongados de tiempo. La canilla de cerveza se abrió parcialmente.	Asegúrese de que las líneas se limpien cuidadosamente y luego aumente levemente la temperatura. Abra la canilla rápido y completamente. • Reemplace arandelas y partes desgastadas en la canilla cuando sea necesario para permitir que la canilla se abra por completo.
Espuma floja		
Burbujas grandes similares al jabón que se bajan rápidamente.	Esto es generalmente igual a la condición de cerveza sin espuma. Consulte las causas para cerveza sin espuma más arriba.	

Guía de solución de problemas

Condición	Causa	Corrección
Cerveza sin espuma		
La cerveza no posee su sabor fresco habitual de cerveza recién tirada. La cabeza de espuma desaparece rápidamente.	La copa está engrasada.	• No lave las copas de cerveza junto con copas que han contenido leche u otras sustancias grasas. Una cantidad excesiva de acumulación de germicida también puede dejar una película grasosa, que ocasionará la pérdida de espuma de la cerveza. • Es preferible hervir al vapor y esterilizar las copas donde lo permiten las leyes sanitarias. • Ave las copas cuidadosamente con un buen detergente para eliminar todas las sustancias grasosas (por ej., lápiz labial). • No utilice jabón. • No seque las copas con un paño. Permita que las copas se sequen al aire colocándolas sobre un bastidor de alambre o sobre metal corrugado. • Enjuague las copas en agua limpia y fría justo antes de servir la cerveza. Es mejor servir la cerveza en una copa húmeda.
	Vertido inapropiado de la cerveza en la copa.	• Abra la canilla rápido y por completo. • La espuma adecuada debe consistir en una cabeza cremosa espesa. El cuello en una copa promedio debe tener de 3/4" a 1" de altura. La cerveza vertida sin la cabeza tiene el aspecto de cerveza sin espuma.
	Falta de presión suficiente	• Aumente la presión si la cerveza sale muy lento. El caudal correcto debe llenar una copa de 10oz. En 5 segundos. • Verifique la fuente de presión para determinar si hay obstrucciones en la línea de aire. • Reemplace la fuente de aire defectuosa o el regulador y medidor de CO2. • La presión del tanque siempre debe ser mayor que la presión utilizada en el barril. • Siempre aplique presión al barril antes de verter cerveza.

Guía de solución de problemas

Condición	Causa	Corrección
Recomendaciones generales para cerveza sin sabor: Las líneas de cerveza se deben enjuagar después de vaciar cada barril. Mantenga condiciones frescas, limpias y sanitarias alrededor del dispensador. El humo, los olores de la cocina y desinfectantes pueden dañar el sabor de la cerveza. Estas condiciones, según se describen, pueden provenir de una fuente de aire o del contacto real con la copa al verter la cerveza.		
Cerveza sin sabor		
Con frecuencia amarga; en ocasiones completamente sin sabor y gusto. También puede tener un aroma aceitoso o impuro, que ocasiona un sabor desagradable.	Limpieza inadecuada de la canilla.	• Cepille y limpie la canilla adecuadamente. Debe ser restregada utilizando un detergente y luego enjuagada.
	Línea de gas contaminada.	• Se debe examinar la línea de gas. Si está contaminada, debe ser reemplazada.
	Tipo incorrecto de línea de gas	• Una manguera de goma absorberá y conservará los olores. Asegúrese de utilizar las mangueras provistas con su unidad.
Cerveza agria		
La cerveza posee un sabor y olor extremadamente similar a la levadura o moho.	Transporte inadecuado de los barriles de cerveza. La cerveza entregada en camión abierto durante altas temperaturas de verano puede comenzar un proceso secundario de fermentación.	• De ser posible, solicite que los barriles sean entregados en camión cerrado y refrigerado. Si se utiliza un camión abierto, cubra los barriles de cerveza con lona asfáltica para protegerlos del calor y aire caliente del verano.
Cerveza final		
La cerveza se vierte bien al comienzo del barril. Hacia el final, se pierde la espuma. Esto ocurre con mayor probabilidad cuando el volumen de cerveza vendido es bajo.	Cuando se utiliza aire como fuente de presión, el aire reemplaza el CO2 en la cerveza, ocasionando la pérdida de espuma. Este problema no es evidente cuando la cerveza se vierte rápidamente.	• Cuando sea posible, utilice gas CO2 como fuente de presión.

Guía de solución de problemas

Condición	Causa	Corrección
Cerveza salvaje		
Cerveza que es todo espuma o que posee demasiada espuma y no suficiente líquido.	Vertido inadecuado de la cerveza en la copa.	• abra la canilla rápido y por completo. • La espuma correcta debe ser una cabeza cremosa y espesa y el cuello en la copa promedio debe tener una altura de 3/4" a 1".
	Crecimiento de levadura u otras obstrucciones en la canilla, que son ocasionadas usualmente por una canilla no refrigerada, partes desgastadas y arandelas desgastadas en la canilla.	• Verifique y reemplace toda línea que esté abollada, marcada o doblada desde el barril hasta la canilla. • Examine las arandelas de acople para descartar que estén deshilachadas detrás de l canilla, lo que puede ocasionar una obstrucción.
	La cerveza se almacenó en un área que no estaba lo suficientemente fría y se ha calentado.	• ¡Mantenga los barriles de cerveza refrigerados en todo momento a 40°F o por debajo de esa temperatura todo el año!
	Demasiada presión.	• Primero verifique la fuente de presión para asegurarse de que funciona. Luego ajuste la presión para adecuarse a un sistema debidamente balanceado. El caudal correcto de cerveza debe llenar una copa de 10oz. En 5 segundos a la temperatura adecuada.
	Cantidades excesivas de CO2.	• Ajuste la presión de CO2 en el nivel más bajo posible. Sin embargo, la presión aplicada debe ser levemente superior a la presión interna de la cerveza. No se deben aplicar más de 8 lbs. La cantidad adecuada debe ser entre 6 - 9 psi/lbs. • Cuanto más fría está la cerveza y más alta es la presión aplicada de CO2, más rápida es la absorción de CO2 por la cerveza. Esto carboniza la cerveza en exceso, causando cerveza salvaje. • Verifique los reguladores de presión regularmente para garantizar que las presiones de operación permanecen constantes.
	No hay presión suficiente o no hay presión en absoluto.	• Verifique ventilaciones de aire defectuosas. • Siempre encienda la presión antes de servir cerveza.
	Se ha utilizado un viejo barril de cerveza que no fue almacenado en temperaturas refrigeradas.	• Si la cerveza ha permanecido a temperaturas cálidas por encima de los 45°F por un período de tiempo excesivo, puede comenzar una fermentación secundaria. Almacene la cerveza a 40°F o a una

		temperatura inferior durante todo el año.

ACUERDO MARCO DE PROTECCIÓN

Felicitaciones por realizar una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® ha sido diseñado y fabricado para años de operación confiable. Pero como todos los productos, puede requerir ocasionalmente mantenimiento preventivo o reparaciones. Es entonces cuando un Acuerdo Marco de Protección le ahorrará dinero y preocupaciones. El Acuerdo Marco de Protección también ayuda a extender la vida de su nuevo producto.
El Acuerdo cubre lo siguiente:

Partes y mano de obra necesaria para ayudar a mantener los productos en funcionamiento adecuado en condiciones de uso normal, no simplemente defectos. Nuestra cobertura excede la garantía del producto. Sin franquicias, sin fallos funcionales excluidos de la cobertura – protección real.

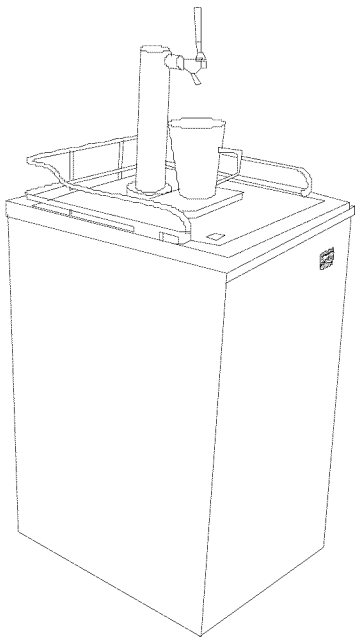
- **Servicio experto** por parte de un equipo de más de 10.000 técnicos de servicio autorizados por Sears, lo que significa que alguien en quien puede confiar trabajará sobre su producto.
- **Llamadas de servicio ilimitadas y servicio en todo el país,** con la frecuencia que nos necesite, donde nos necesite.
- **Garantía contra fabricación defectuosa** – reemplazo del producto cubierto si se producen cuatro o más fallas en un período de doce meses.
- **Reemplazo del producto** si el producto cubierto no tiene reparación.
- **Verificación anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud, sin cargos adicionales.
- **Ayuda telefónica inmediata** – la denominamos Resolución Rápida – soporte telefónico de un representante de Sears para todos los productos. Considérenos un "manual hablante del propietario".
- **Protección contra picos de corriente** contra daños eléctricos debido a fluctuaciones de energía.
- **Protección contra pérdida de alimentos por $250** anualmente por todo daño a los alimentos resultante de un fallo mecánico de un refrigerador o freezer cubierto.
- **Reembolso de alquiler** si la reparación del producto cubierto demora más del tiempo pactado.
- **10% de descuento** sobre el precio de lista de todo servicio de reparación no cubierto y partes instaladas relacionadas.

Una vez que contrata el Acuerdo, un simple llamado telefónico es todo lo que necesita para concertar un servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o la noche o concertar una visita de servicio en línea.
El Acuerdo Maestro de Protección es una compra libre de riesgos. Si por algún motivo lo cancela durante el período de garantía del producto, le proporcionaremos un reembolso completo. O un reembolso prorrateado en cualquier momento una vez que ha caducado el período de garantía. ¡Adquiera hoy su Acuerdo Maestro de Protección!
Se aplican algunas exclusiones y limitaciones. Para conocer los precios y obtener información adicional en Estados Unidos, llame al 1-800-827-6655.
La cobertura en Canadá varía para algunos productos. Para obtener información completa llame a Sears Canadá al 1-800-361-6665.
Servicio de Instalación de Sears
Para obtener la instalación profesional de Sears de productos para el hogar, mecanismos para puertas de cocheras, calentadores de agua y otros aparatos del hogar, en EE.UU. o Canadá llame al **1-800-4-MY-HOME®**.

Kenmore®

REFROIDISSEUR DE BIÈRE
Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle : 91589



ATTENTION :
AVANT L'UTILISATION, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET RESPECTER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 États-Unis.
www.sears.com

Table des matières

CONSEILS DE SÉCURITÉ.....2
Déballage et inventaire des accessoires.....3
CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR LE CO_2 3
Choisir un bon emplacement.....4
INSTRUCTIONS DE MONTAGE.....4
Installation des roulettes.....4
Installation de la barre de retenue.....4
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUES.....4
Instructions de mise à la terre.....4
Exigences de câblage.....4
Rallonges.....4
Pannes de courant.....4
Installation du robinet de bière.....5
Perçage du barillet de bière.....5
CONSIGNES POUR LE TIRAGE DE LA BIÈRE.....6
Servir la bière.....6
FONCTIONNEMENT DE VOTRE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE. 6
Comprendre la température de la bière.....6
Comprendre le réglage de la commande de température.....6
Dégivrage automatique.....6
Connaître les bruits de fonctionnement.....7
Combinaisons des dimensions de barillets utilisables.....7
Guide pour servir la bière.....7
Deux tests faciles pour nettoyer les verres de bière.....7
Conseils pour faire des économies d'énergie.....7
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU REFROIDISSEUR DE BIÈRE.....7
Nettoyage et entretien général.....7
Nettoyage du joint de porte.....7
Nettoyage derrière le refroidisseur de bière.....7
GUIDE DE DÉPANNAGE.....8
CONTRATS DE PROTECTION PRINCIPAUX.....13

Numéro de série et du modèle

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat de cet appareil Kenmore. Ce manuel facile à utiliser vous aidera à utiliser au mieux votre refroidisseur de bière. N'oubliez pas de noter le modèle et le numéro de série. Ces derniers se trouvent sur une étiquette au dos de l'appareil.

Numéro du modèle

Numéro de série

Date of purchase

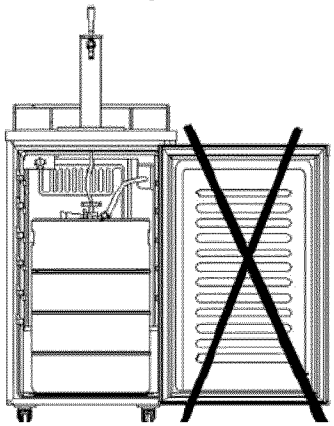
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet équipement. Lorsque vous utilisez cet équipement, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité de base, incluant celles-ci :

1. Utilisez cet équipement uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme indiqué dans ce manuel.
2. Cet équipement doit être installé correctement et conformément aux instructions d'installation avant l'utilisation. Pour plus de détails, consultez la section d'installation.
3. Cet équipement doit être branché à une prise de courant d'une alimentation électrique adéquate. Une mise à la terre adéquate doit être assurée afin de réduire les risques d'électrocution et d'incendie.
4. Ne pas couper ni retirer la prise de mise à la terre! Si votre prise de courant murale ne peut accueillir une fiche à trois broches, demandez à un électricien qualifié d'en installer une. La prise murale doit être mise à la terre correctement.
5. Ne débranchez jamais cet équipement en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez fermement la prise et tirez tout droit sur cette dernière.
6. Remplacez immédiatement tout cordon, toute fiche ou prise usé(e) ou lâche.
7. Afin de réduite tout risque d'électrocution et d'incendie, n'utilisez pas de rallonges ni d'adaptateurs pour brancher l'équipement à une source de courant électrique.
8. Débranchez l'équipement avant de le nettoyer ou de le réparer.
9. Si pour une raison quelconque, l'équipement tombait en panne, nous vous suggérons de faire appel à un technicien qualifié pour effectuer la réparation.
10. Si vous comptez jeter votre ancien équipement, nous vous recommandons de retirer la porte et de laisser les étagères en place, le cas échéant. Vous réduirez ainsi tout risque de danger pour les enfants.
11. Cet équipement ne doit pas être enchâssé ni encastré dans une armoire ou un espace clos. Il est conçu pour une installation indépendante uniquement.
12. Ne faites pas fonctionner cet équipement en présence de vapeurs explosives.
13. Ne jouez pas avec les commandes.
14. N'utilisez pas l'équipement à moins que toutes les cloisons soient bien en place.
15. N'utilisez pas l'équipement lorsque des pièces sont manquantes ou défectueuses.
16. N'utilisez pas l'équipement à fins commerciales ou industrielles.
17. Cet équipement a été conçu pour être utilisé à l'intérieur et ne doit en aucun cas être utilisé à l'extérieur.
18. Afin de réduire tout risque de blessures, ne laissez pas les enfants jouer sur ou à l'intérieur de cet équipement. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous utilisez cet équipement à proximité des enfants.
19. La porte de l'équipement doit être fermée lorsqu'il fonctionne. Ne laissez pas la porte ouverte lorsque des enfants se trouvent à proximité du refroidisseur de bière.

DANGER!

Risque de piégeage pour les enfants! Avant de jeter votre ancien équipement, retirez la porte afin que les enfants ne puissent pas être facilement emprisonnés à l'intérieur.



Déballage et Inventaire des accessoires

1. Retirez tous les matériaux d'emballage y compris le socle en mousse et le ruban adhésif retenant les accessoires à l'intérieur et à l'extérieur.
2. Inspectez l'équipement et retirez tout matériau d'emballage restant, ruban adhésif ou documentation avant de mettre sous tension la fontaine à bière.

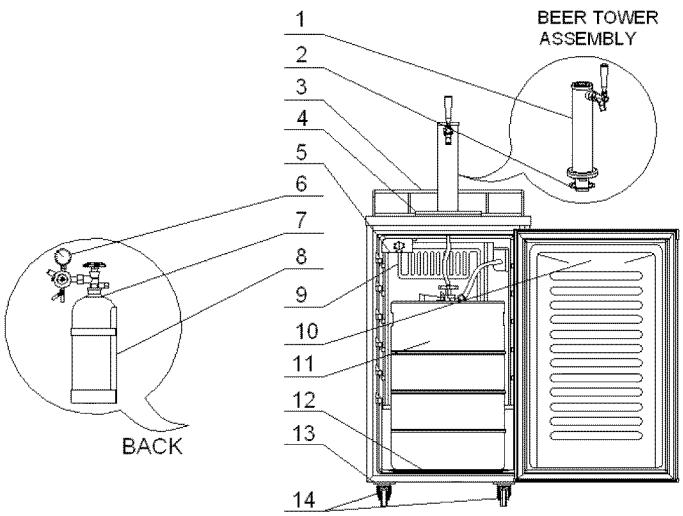
Remarque : Placez le refroidisseur de bière debout afin qu'il soit droit pendant deux (2) heures avant de le mettre en marche.

Vérifiez tous les accessoires fournis dans le carton et assurez-vous que vous avez bien toutes les pièces et qu'elles sont en bonnes conditions. Une liste de vérification des accessoires est fournie ci-dessous pour vous aider.

1. **Robinet de bière**
2. **Joint statique de plastique**
3. **Barre de retenue**
4. **Ramasse-gouttes**
5. **Thermostat réglable**
6. **Régulateur CO_2**
7. **Bouteille de CO_2**
8. **Support pour bouteille CO_2**
9. **Évaporateur**
10. **Porte réversible**
11. **Barillet de bière (non inclus)**
12. **Plateau de récupération**
13. **Rondelles de métal (2)**
14. **Roulettes verrouillables (4)**

Consignes de sécurité importantes pour le CO_2 (gaz carbonique)

1. Le gaz carbonique ou dioxyde de carbone peut être dangereux! Les bouteilles de CO_2 contiennent du gaz sous pression qui peut être dangereux si vous ne le manipulez pas correctement. Assurez-vous de bien lire et comprendre toutes les consignes concernant les bouteilles de CO_2 avant de procéder à l'installation.
2. Branchez toujours la bouteille de CO_2 à un régulateur! Le non-respect de cette consigne risque de provoquer une explosion et d'entraîner des blessures graves, voire mortelles, lorsque vous ouvrez la valve de la bouteille.
3. Ne branchez jamais la bouteille de CO_2 directement sur le récipient de bière.
4. Respectez toujours les procédures appropriées lorsque vous changez la bouteille.
5. Ne jamais lancer ou laisser tomber une bouteille de CO_2.
6. Conservez toujours les bouteilles de CO_2 loin des sources de chaleur. Entreposez les bouteilles de rechange dans un endroit frais (de préférence 70 °F). Fixez solidement la bouteille en place avec une chaîne, en la plaçant debout (à la verticale).
7. Assurez-vous que l'endroit possède une bonne ventilation et quittez immédiatement cet endroit en cas de fuite de CO_2!
8. Vérifiez toujours la date à laquelle la bouteille a été testée par le D.O.T. (Ministère des transports) figurant sur le col de la bouteille avant l'installation. Si cette date est antérieure à cinq (5) ans, n'utilisez pas la bouteille. Ramenez la bouteille à votre fournisseur.
9. Ne branchez jamais un contenant de bière à moins qu'il existe au moins deux dispositifs de sécurité au niveau du circuit de pression : un sur le régulateur de CO_2 et l'autre sur le contenant de bière ou dans la ligne de pression de gaz.



Choisir un bon emplacement

- Afin de vous assurer que votre refroidisseur de bière fonctionne à son rendement maximum, installez-le dans un emplacement où il y a une bonne circulation d'air, des points de raccordement adéquats pour la plomberie et l'électricité.
- Choisissez un emplacement où le refroidisseur de bière sera loin de toute source de chaleur et de la lumière du soleil.
- Ce refroidisseur de bière est conçu pour une **utilisation intérieure uniquement** et ne doit en aucun cas être utilisé à l'extérieur.
- Ce refroidisseur de bière est de conception indépendante et ne doit pas être enchâssé ni encastré d'aucune façon.

Les dimensions suivantes sont les distances de dégagement et de sécurité recommandées autour du refroidisseur de bière.

Côtés.....3/4 po. (19 mm)
Derrière.....1 po. (25mm)

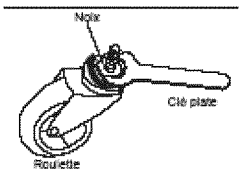
Instructions de montage

Veuillez lire attentivement et comprendre toutes les instructions d'installation du refroidisseur de bière. Si après avoir terminé le montage, vous n'êtes pas certain que le refroidisseur de bière a été correctement installé, nous vous recommandons de communiquer avec installateur qualifié.

Installation des roulettes

Suivez les étapes ci-dessous pour installer les roulettes.

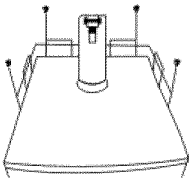
1. Videz complètement l'intérieur de l'armoire et placez le refroidisseur de bière à plat, sur le côté. Nous vous conseillons de placer un morceau de carton ou de chiffon sous le caisson afin d'éviter de rayer ou de bosseler ce dernier.
2. Insérez les roulettes dans les trous des coins inférieurs de l'armoire. Serrez chaque roulette en tournant l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre avec la clé fournie.
3. Après avoir serré les quatre roulettes, placez l'armoire debout en position verticale.



Installation de la barre de retenue

Suivez les étapes ci-dessous pour installer la barre de retenue sur la surface de travail.

1. Placez la barre de retenue sur le dessus de l'armoire.
2. Alignez tous les trous de la barre de retenue avec les trous de l'armoire.
3. Fixez la barre de retenue à l'armoire à l'aide des huit (8) vis.



BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Instructions de mise à la terre

- Cet équipement doit être mis à la terre. En cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil d'évasion pour le courant électrique. Cet équipement est muni d'un cordon contenant un fil mis à la terre et d'une prise mise à la terre. La cheville doit être insérée dans une sortie qui est correctement installée et mise à la terre.
- Une utilisation innappropriée de la cheville peut causer une électrocution.
- Si vous ne comprennez pas bien les instructions pour la mise à la terre ou vous avez un doute quant à savoir si votre équipement est bien mis à la terre, veuillez consulter un électricien qualifié ou faire appel à un technicien de service.

Exigences de câblage

Cet équipement doit être branché à une SORTIE MISE À LA TERRE de 15Amp, 115 Volt, 60Hz.

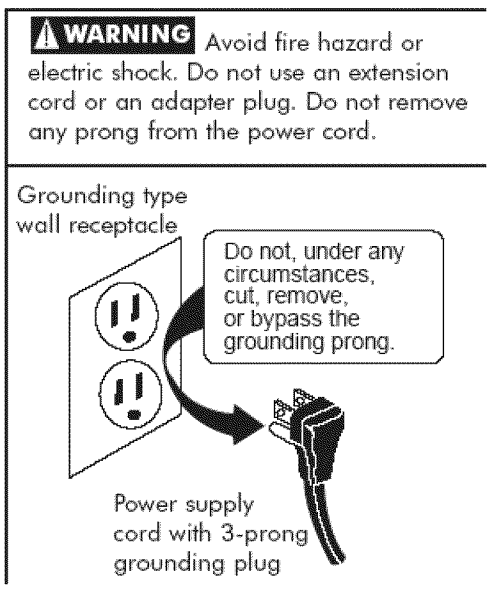
Remarque : Dans les endroits où il n'y a que des sorties standard à deux broches, c'est votre responsabilité personnelle et votre obligation en tant que consommateur de les faire remplacer par des sorties à trois broches correctement mises à la terre.

Rallonges

Nous ne recommandons pas l'utilisation de rallonges avec cet équipement.

Pannes de courant

De temps en temps, il peut y avoir des interruptions de courant dues aux orages ou à autre des causes. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale lors d'une interruption du courante. Lorsque le courant sera rétabli, rebranchez le cordon d'alimentation dans la la prise murale.


WARNING Avoid fire hazard or electric shock. Do not use an extension cord or an adapter plug. Do not remove any prong from the power cord.
Grounding type wall receptacle
Do not, under any circumstances, cut, remove, or bypass the grounding prong.
Power supply cord with 3-prong grounding plug

Instructions de montage

Installation du robinet de bière

Suivez les étapes ci-dessous pour installer le robinet de bière.

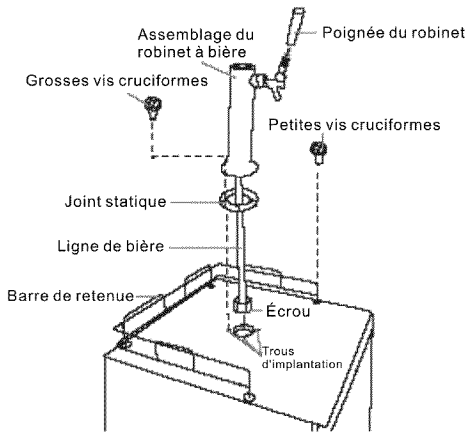
1. Tout d'abord, retirez le bouchon de l'armoire situé sur la surface de travail. Saisissez le bouchon fermement, tournez-le puis tirez ver le haut.

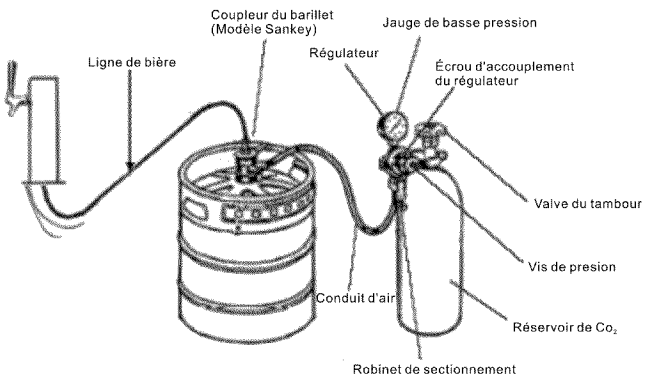
Remarque : Rangez ce bouchon dans un endroit sûr car vous en aurez besoin pour convertir le refroidisseur de bière en centre de distribution de boisson.

2. Retirez le bouchon en le tournant et en le tirant vers le haut. Conserver le bouchon pour plus tard si vous décidez de convertir ce refroidisseur de bière en réfrigérateur.

3. Démêlez-vous la ligne de bière (tube clair) de la tour et passez la ligne de bière et l'écrou dans le trou découvert sur le dessus de l'unité.

4. Fixez le montage sur le dessus et veillez à placer le robinet de bière afin qu'il s'aligne avec l'avant de l'armoire (position 6 heures). Vous réaliser ceci en alignant le bas de la tour de bière aux 3 encoches sur le dessus de l'armoire et serrez à la main dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller correctement.





Instructions de montage

Remarque : Votre bouteille de CO_2 est expédiée vide afin d'éviter tout risque d'accident lors du transport. Lorsque vous achetez le premier barillet de bière, demandez à ce votre fournisseur de remplir la bouteille de CO_2. (Consultez les pages jaunes)

Perçage du barillet de bière (barillet à valve unique)

Votre fontaine à bière est fournie avec un robinet American Tap fabriqué par Banner Equipment Company. Cette marque est la plus utilisée aux États-Unis. Avant d'acheter un barillet de bière, vérifiez le refroidisseur de bière afin de vous assurer qu'il peut accueillir un robinet American Sankey Tap.

Pour la bière pression européenne, un robinet European Sankey Tap est requis. Pour plus d'information, appelez Banner Equipment Company au numéro sans frais 1 (800) 621 4625.

Retirez de la boîte et identifiez les composants suivants :

1. (1) Régulateur CO_2 – jauge unique
2. (1) Réservoir CO_2 – 5 livres - VIDE
3. (1) Coupleurs de barillet – **modèle** américain)
4. (2) Collier de serrage en plastique blanc
5. (1) Tube rouge de 4 pieds

AVANT L'INSTALLATION, ASSUREZ-VOUS D'AVOIR REMPLI VOTRE RÉSERVOIR DE GAZ

AVERTISSEMENT!

Le CO_2 peut être dangeureux! Les bouteilles de CO_2 contiennent un gaz à haute pression qui peut être dangereux s'il n'est pas manipulé correctement.

Suivez les étapes ci-dessous pour percer le barillet de bière.

1. Assurez-vous que la poignée noire du manchon de raccordement est fermée (vers le haut) avant de le brancher sur le dessus du barillet de bière. Introduisez le manchon de raccordement dans le col de verrouillage du barillet de bière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre 1⁄4 de tour afin de le verrouiller. (voir figure 1)

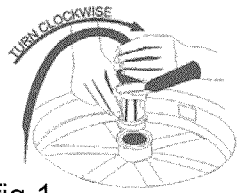


fig.1

2. Branchez l'extrémité ouverte de la conduite d'air rouge au raccord destiné au boyau situé sur le manchon de raccordement. Ensuite, fixez le boyau à l'aide de la pince encliquable de plastique à verrouillage automatique afin de vous assurer qu'il ne présente aucune fuite. Serrez la pince fermement avec des pinces (voir figure 2).

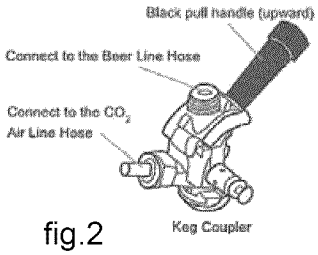


fig.2

Perçage du barillet de bière (barillet à valve unique)

3. Il est très important que la rondelle blanche soit installée sur le coupleur du barillet avant de raccorder la conduite de bière au coupleur du barillet. Vissez l'écrou au bas du boyau transparent sur le coupleur du barillet. Serrez fermement à la main. (voir figure 3)

4. Assurez-vous que le robinet de bière est fermé (la poignée du robinet est orientée vers l'arrière) avant de brancher le coupleur du barillet et le barillet de bière. Pour effectuer le raccordement, tirez sur le coupleur du barillet pour le sortir puis appuyez dessus jusqu'à ce qu'il se bloque en place. La poignée devrait émettre un déclic lorsqu'elle se bloque en place. (voir figure 4)

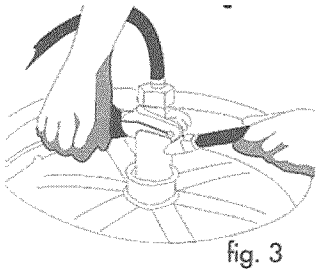


fig. 3

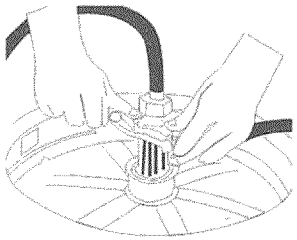


fig. 4

Consignes de sécurité importantes pour le tirage de la bière

Consigne de sécurité importante pour le tirage de la bière

Si vous utilisez le CO_2 pour tirer la bière pression, le système devra être correctement protégé contre toute accumulation excessive de pression. Ceci peut être effectué par les deux dispositifs de sécurité déjà en place capables de gérer toute surpression au sein du circuit.

Ces dispositifs de sécurité doivent être installés dans les emplacement suivants :
A. Sur le régulateur de CO_2 ou immédiatement en aval de ce dernier.
B. Sur le coupleur du barillet.

Servir la bière

Suivez les étapes ci-dessous pour servir la bière.

1. Assurez-vous que le refroidisseur de bière est branché sur une prise de courant reliée à la terre de 120 Volts, 60 Hz et de 15 ampères.
2. Placez le ramasse-gouttes sous le robinet de bière.
3. Ouvrez le robinet de bière en tirant le manche vers vous rapidement et complètement afin de tirer la bière.

Remarque : Si pour une raison quelconque la bière ne sort pas, référez-vous au guide de dépannage de la page 17.

4. Augmentez la pression si la bière sort du robinet trop lentement. À la pression adéquate et à la bonne température, un verre de 10 onces liquides devrait se remplir en cinq (5) secondes.
5. Tenez le verre à un angle de 45°. Lorsque le verre est plein aux 2/3, commencez à le redresser. La mousse devrait être fine et compacte et le collet de mousse devrait mesurer ¾ à 1 po (1,9 à 2,5 cm) d'épaisseur.

Remarque : Il est normal de voir apparaître de la mousse de condensation sur la surface extérieure du robinet. Ceci est dû à la difference de température entre la bière froide et la surface intérieure du robinet lorsque la bière parcoure la conduite.

Fonctionnement de votre distributeur de bière

Comprendre la température de la bière

- La température recommandée pour servir la bière est entre 34°F (1°C) et 38°F (3°C). Pour maintenir cette température dans une pièce présentant une température moyennne de 70°F (21°C), réglez le thermostat sur « Normal ».

Remarque: En été, lorsque la température extérieure est plus chaude, nous vous recommandons de régler la commande sur une température inférieure en fonction des conditions.

- Choisissez et maintenez la température adéquate à l'intérieur du réfrigérateur. Ceci est indispensable afin de conserver la fraîcheur de la bière.
- La meilleure température pour entreposer un barillet de bière est entre 38°F (3°C) et 40°F (4°C).
- Toute température excessivement chaude ou froide à l'intérieur du réfrigérateur risque de nuire au goût de la bière.

Comprendre le réglage de la commande de température

La commande de température se trouve à l'avant de l'unité dans le coin inférieur gauche. Aprés avoir mis l'unité en marche, vous devrez attendre 24 heures pour que cette dernière refroidisse suffisamment. Vous pourrez ensuite régler la commande de température en fonction de vos besoins et
préférences.

Dégivrage automatique

Il est inutile de dégivrer le refroidisseur de bière/réfrigérateur. Le givre apparaissant sur l'évaporateur est automatiquement éliminée lorsque le compresseur s'éteint. L'eau du dégivrage aboutira dans le plateau de récuperation situé à l'arriére de l'unité et s'évaporera.

Connaître les bruits de fonctionnement normaux

- Les bruits de gargouillis comme de l'eau qui bout ainsi que les légères vibrations sonores peuvent se faire entendre lorsque le liquide réfrigerant circule dans les serpentins de refroidissement.
- Des cliquetis et bruits de grésillements lors du cycle de dégivrage.
- Les bruits d'eau qui goutte lorsque la glace fond à partir de l'évaporateur s'écoule dans le bac de récupération d'eau lors du cycle de dégivrage automatique.
- Les craquements résultant de l'expansion et ou de la contraction des serpentins de refroidissement lors du cycle de dégivrage automatique.

Combinaisons des dimensions de barillets utilisables :

1) Barillet 1/4 de baril
2) Barillet 1/6 de baril (étroit)
3) Barrilet 1/4 de baril (mince)
4) Barrilet 1/2 de baril

Conseils pour servir la bière

Les conseils suivants vous aideront à servir une bière parfaite.

Pour servir une bière à partir du robinet, vérifiez les points suivants :

• Propreté • Température • Pression CO_2

Guide pour servir la bière

Conseils pour nettoyer les verres de bière

Pour une fraîcheur optimale, il est important de servir la bière dans des verres propres. Pour vous faciliter les choses, les conseils suivants vous expliquent comment nettoyer correctement les verres avant de servir la bière.

- Ne lavez pas les verres de bière en même temps que les verres ayant contenu du lait ou toute autre substance grasse.
- Toute accumulation excessive de germicide laissera une pellicule grasse sur les verres et risque d'éventer la bière et de la rendre plate.
- Lavez les verres avec soin en utilisant un bon liquide-vaisselle afin de supprimer toute trace de corps gras (par ex: rouge à lèvres, etc.)
- N'utilisez pas de savon.
- N'essuyez pas les verres. Laissez les verres sécher à l'air libre en les plaçant sur un égouttoir ou une tôle ondulée.
- Rincez les verres avec de l'eau propre juste avant de servir. Il vaut mieux servir une bière dans un verre mouillé.

Deux tests faciles pour nettoyer les verres de bière

1. Lavez les verres en utilisant votre méthode habituelle. Trempez toujours le pied du verre en premier dans l'eau propre. Videz le verre. Si des gouttes d'eau collent au verre ou si des taches apparaissent sur le verre lorsque vous videz son contenu, le verre n'a pas été lavé correctement. Un verre propre devrait sécher sans laisser de traces.
1. Lavez à nouveau le verre en utilisant votre méthode habituelle. Versez l'eau contenu dans le verre et saupoudrez du sel dans le verre mouillé. Si le sel ne colle pas à toute la paroi intérieure du verre et que des taches non-salées claires demeurent, le verre n'est pas propre.

Conseils pour faire des économies d'énergie

Suivez les conseils d'économie d'énergie ci-dessous pour un rendement optimal.

- Ouvrez et fermez la porte le moins possible lors des jours chauds et humides. Lorsque vous ouvrez la porte, fermez-la rapidement afin d'éviter que l'air chaud pénètre à l'intérieur.
- Vérifiez régulièrement que le périmètre autour de l'unité présente une bonne circulation d'air afin que cette dernière soit bien ventilée.
- Veillez à ce que le joint de porte demeure propre et souple afin que le joint assure une bonne étanchéité . Si le joint de la porte n'est pas complètement étanche, l'air chaud extérieur risquera de pénètrer facilement à l'intérieur de l'unité. Le compresseur devra par conséquent fonctionner en continu afin que l'unité demeure froide ce qui entraînera une forte consommation d'énergie.

Remarque : Remplacez tout joint de porte endommagé afin de restaurer l'efficacité énergétique de l'équipement.

Entretien et nettoyage du refroidisseur de bière

Nettoyage et entretien général

Nettoyage de l'armoire intérieure et extérieure

1. Préparez une solution de 3 à 4 cuillères de bicarbonate de soude avec de l'eau chaude. Utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de solution afin d'essuyer les surfaces intérieures et extérieures de l'armoire.
2. Rincez avec de l'eau chaude propre et séchez avec un chiffon doux.

Remarque : N'utilisez pas de produits chimiques puissants, de produits de nettoyage abrasifs, de l'eau de Javel, des détergents concentrés, de solvants ou des tampons récureurs. Certains de ces produits risquent de dissoudre, d'endommager et de décolorer le fini du revêtement.

Nettoyage du joint de porte

1. Nettoyez le joint de porte avec un chiffon humide tous les trois mois. Le joint doit demeurer propre et souple afin d'assurer l'étanchéité de la porte.
2. Appliquez une fine couche de vaseline (pétrolatum) sur le côté du joint où se trouve les charnières afin que ce dernier demeure souple et assure une bonne étanchéité.

Nettoyage derrière le refroidisseur de bière

Nous vous conseillons de nettoyer l'arrière du refroidisseur au moins deux fois par an.

Remarque : Certains environnements d'exploitation risquent de devoir être nettoyés plus fréquemment.

Utilisez un aspirateur ou une brosse afin de nettoyer les serpentins.

AVERTISSEMENT!

Pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez toujours votre refroidisseur de bière avant de la nettoyer. Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des blessures graves voire mortelles.

ATTENTION!

Avant d'utiliser des produits de nettoyage, veillez à toujours lire et respecter les instructions et les mises en garde du fabricant afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels.

Guide de dépannage

Comment dois-je m'y prendre pour remplacer un réservoir de CO_2 vide?

1. Fermez la valve du tambour du réservoir en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez la vis de pression de l'ajustement (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) aussi loin que permis et fermez le robinet de sectionnement.
3. Retirez le régulateur du réservoir vide.
4. Retirez le bouchon du nouveau réservoir plein. Ouvrez et fermez rapidement la valve du tambour du réservoir afin de faire disparaître la poussière qui a pu s'assumuler sur la sortie.
5. Avec la valve du tambour en position fermée, rattachez le régulateur au réservoir. Assurez-vous de vérifier la rondelle, laquelle est réinstallée au régulateur de CO_2.
6. Ouvrez la valve du tambour jusqu'au bout. (C'est important car cette valve de tambour se scelle en deux endroits.)
7. Réajustez la pression du régulateur en tournant la vis de pression et en ouvrant le robinet de sectionnement.
8. Renseignement à propos du réservoir : Le reservoir doit toujours être fixé dans une position debout (verticale).

Cela prend environ 1/2 lb de CO_2 pour distribuer le barillet de 1/2 de baril de bière.
Un réservoir de CO_2 de 5 lbs devrait distribuer entre 8-10 barillets de ½ baril ou 18-20 barillets de ¼ baril.
Full weight of 5 lb. tank is appx. 17 ½ lbs.

RACCORDS POUR LE BARILLET

En distribuant la bière dans le verre, si vous constatez que la bière est trouble, plate, pétillante, à un arrière-goût, est aigre, incontrôlable ou qu'il s'agit d'un bière de fin, consultez les conseils suivants.

Guide de dépannage

État	Cause	Mesure corrective
Bière louche		
La bière manque de clarté, de transparence.	Des températures excessivement basses peuvent causer de la bière brumeuse ou nuageuse, en particulier lorsque la bière reste dans le serpentin froid pendant de longues périodes.	• Assurez-vous que les lignes sont complètement nettoyées puis augmentez légèrement la température.
	Le robinet de bière n'a été ouvert que partiellement seulement.	• Ouvrez le robinet rapidement et complètement. Si nécessaire, remplacez toutes les rondelles et les pièces usées dans le robinet pour permettre au robinet de s'ouvrir complètement.
Mousse lâche		
Grosse bulles semblable au savon qui se déposent rapidement.	C'est généralement la même chose que pour la bière plate. Consultez les causes de la bière plate ci-dessous.	
Bière plate		
La bière manque de sa saveur fraîche-brasserie habituelle. La tête mousseuse disparaît rapidement.	Le verre est huileux.	• Ne lavez pas les verres de bière avec les autres verres qui ont servi pour servir du lait ou n'importe quel autre corps gras. Une quantité excessive d'accumulation de germicide peut également laisser une pellicule grasse, qui fera tourner la bière à plat. • Il est préférable de traiter à la vapeur et de stériliser les verres où les lois sur la santé le permettent. • Lavez les verres méticuleusement avec un bon détergent pour enlever tous les corps gras (c.-à-d. rouge à lèvres). • N'utilisez pas de savon. • N'essuyez pas les verres pour les sécher. Laissez les verres sécher à l'air en les plaçant sur un support à vaiselle ou une plaque en métal. • Rincez les verres à l'eau froide fraîche juste avant de servir la bière. Il convient mieux de servir la bière dans un verre mouillé.
	Tirage de bière inadéquat dans le verre.	• Ouvrez le robinet rapidement et complètement. La mousse appropriée devrait être une tête crémeuse serrée. Le collet sur un verre moyen devrait être d'une hauteur de ¾ à 1 po. La bière tirée sans collet a une apparence de la bière plate.

État	Cause	Mesure corrective
Bière plate (suite)		
	Pas suffisamment de pression	Si la bière coule trop lentement, augmentez la pression. Un débit adéquat devrait remplir un verre de 10 onces en 5 secondes. Vérifiez la source de pression afin de determiner s'il y a des obstructions dans la ligne d'air. • Remplacez une source d'air lente ou le régulateur de CO_2 et mesurez. • La pression du réservoir doit toujours être plus haute que la pression utilisée sur le barillet. • Appliquez toujours une pression sur le barillet avant de tirer la bière.

Guide de dépannage

État	Cause	Mesure corrective
Recommandations générales pour la bière avec une arrière-goût : Des lignes de bière devraient être rincées après que chaque barillet soit vidé. Maintenez des conditions fraîches, propres et sanitaires autour du distributeur. La fumée, les odeurs de cuisson et les désinfectants nuiront au goût et à la saveur de la bière. Ces conditions, comme décrit, peuvent venir d'une source d'air ou du contact réel avec le verre en tirant la bière.		
Bière avec un arrière-goût		
Souvent amère et avec un goût d'autolyse; parfois manquant de goût et de zeste. Peut également avoir une odeur huileuse ou fétide, qui apporte un goût désagréable.	Nettoyage du robinet inadéquat.	• Brossez et nettoyez le robinet adéquatement. Celui-ci devrait être récuré à l'aide d'un détersif puis rincé à fond.
	Ligne de gaz contaminée.	• Examinez la ligne de gaz. Si contaminée, elle doit être remplacée.
	Type de ligne de gaz inapproprié	• Un boyau de caoutchouc absorbera et conservera les odeurs. Assurez-vous d'utiliser les boyaux fournis avec votre unité.
Bière aigre		
La bière a un goût et une odeur de levure ou de moisi.	Transport inapproprié des barillets de bière. La bière qui est livrée sur un camion ouvert pendant les températures élevées de l'été peuvent commencer un procédé de fermentation secondaire.	• Si possible, ayez les barillets de bière livrés dans un camion fermé et réfrigéré. Si un camion ouvert est utilisé, couvrez les barillets de bière avec une bâche pour protéger contre la chaleur d'été et l'air chaud.
Faux-goût de bière		
La bière se tire bien au début du barillet. Vers la fin, elle devient plate. C'est pour se produire quand le retournement de la bière est lent.	Là où de l'air est utilisé comme source de pression, l'air remplace le CO_2 dans la bière, causant la bière à être plate. Ce problème n'est pas évident lorsque la bière est tirée rapidement.	• Autant que possible, utilisez le gaz CO_2 comme source de pression.

Guide de dépannage

État	Cause	Mesure corrective
Bière incontrôlable		
La bière est soit constituée exclusivement de mousse, soit presque uniquement de mousse avec très peu de liquide.	La bière a été mal tirée dans le verre.	• Ouvrez le robinet rapidement et complètement. • La mousse devrait être fine, compacte et le col de mousse devrait mesurer ¾ à 1 po (1,9 à 2,5 cm) d'épâisseur.
	Le robinet est bouché par des résidus de levure ce qui est souvent dû au fait que le robinet n'est pas réfrigéré. Les pièces du robinet et les rondelles sont usées.	• Assurez-vous que les conduites allant du barrilet de bière au robinet ne sont pas pliées ni endommagées et remplacez-les si nécessaire. • Vérifiez que les rondelles du manchon de raccordement situées derrière le robinet ne s'éffilochent pas car cela risquerait d'obstruer le robinet.
	Cette bière a été stockée dans un endroit qui n'est pas suffisamment froid et la bière est à présent tiède.	• Conservez les fûts de bière dans un local réfrigéré d'une température de 40°F (4,4°c) toute l'année!
	La pression est trop forte.	• Tout d'abord, vérifiez la source de pression afin de vous assurer qu'elle fonctionne. Ensuite, réglez la pression afin qu'elle corresponde à la taille et à l'équilibre du circuit. Le débit de bière devrait pouvoir remplir un verre de dix (10) onces en cinq (5) secondes à la bonne température.
	Trop de CO_2.	• Réglez la pression de CO_2 le plus bas possible. Cependant, la pression doit être légèrement supérieure à celle de la pression interne de la bière. Ne dépassez pas une pression de huit (8) livres. La pression adéquate devrait être entre six (6) –neuf (9) psi/lb. • Plus la bière est froide et plus la pression de CO_2 est forte, et par conséquent plus vite la bière absorbera le CO_2. Cette gazéification excessive de la bière donnera une bière incontrôlable. • Vérifiez régulièrement les régulateurs de pression afin de vous assurer que la pression de fonctionnement est constante.
	Il n'y a pas suffisamment de pression ou pas du tout.	• Vérifiez que les ouvertures d'aérations ne sont pas endommagées. • Ouvrez toujours la pression avant de servir une bière.
	Vous venez d'utiliser une vieux barillet de bière qui n'a pas été entreposé à une température suffisamment froide.	• Si vous avez laissé la bière reposer trop longtemps dans un local à une température supérieure à 45°F (7°C), la bière risque de fermenter à nouveau. Conservez la bière à 40°F (4,4°C) toute l'année.

CONTRATS DE PROTECTION PRINCIPAUX

Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un Contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le Contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil.

Voici ce que couvre le contrat* :

- **Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil dans des conditions d'utilisation normales pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre beaucoup plus que la simple garantie du produit. Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle—une véritable protection.
- **Un service professionnel** offert par une équipe de plus de 10 000 techniciens de service Sears autorisés, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- **Des appels de service illimités** et un service à la grandeur du pays, à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- **La garantie « anti-citron »** – vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- **Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- **Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- **Un service d'aide téléphonique rapide**, appelé « Résolution rapide », qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- **Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- **Une couverture annuelle de 250 $** pour la perte d'aliments à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- **Le remboursement de la location**, si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- **Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le Contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1-800-827-6655.
* Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1-800-361-6665.

Service d'installation Sears
Pour bénéficier du service d'installation professionnel de Sears pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME.